



Tement

Morillon Muschelkalk



2023, 750 ml



Österreich, Südsteiermark



9870009700



Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Pilze mit Parmigiano Reggiano, luftgetrocknetem
Schinken und Eigelb (Schwein)

Kalbsleber mit Petersilie und Ofenkartoffeln (Kalb)

Cremige Kohlsprossen mit Maroni und Muskat (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.08.2025

Informationen zum Wein

Der *Morillon* (Chardonnay) stammt von Muschelkalk-, Kalkmergel- und Lehmböden der Lagen Zieregg, Sulz, Wielitsch und Ottenberg. Die Reben sind zwischen 10 und 40 Jahren alt. Spontangärung und langsame Vergärung hinunter auf 2,8 Gramm Restzucker bei 7 Gramm Säure im großen Holzfass, danach Ausbau über 15 Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe. Dann unfiltriert abgefüllt.

Farbe

Strohgelb

Nase

Tements *2023er Morillon Muschelkalk* ist ein feiner Wein, der seinen eleganten Charakter am besten offenbart, wenn man ihm viel Luft gönnt. Dann erinnert er an frische und mürbe Äpfel samt Schalen, an Birnen, Karambole und einen Hauch weißer Melone, etwas Zitrone sowie Rauch und Gesteinsstaub.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Morillon* lebendig, frisch und saftig mit einer eleganten Säure und einer cremigen, gleichzeitig aber auch feinkörnigen Textur, bei der man das Gefühl hat, dass hier ein leichter Gerbstoff mit im Spiel ist. Feinheit und Eleganz spielen eine wesentliche Rolle, werden aber von Kraft und einer leichten Kernigkeit begleitet, die dem Wein zusätzlichen Charakter verleiht. Die Säurestruktur ist fein gewebt, der *Morillon* dabei so originär, dass die ewigen Vergleiche zum Burgund gar nicht erst aufkommen mögen.