

## Tement

# Weisser Burgunder "Zeitspiel" 4.5" Spätfüllung

 2017, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009587

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Steirisches Backhendl**

(Geflügel)

**Geschmorte Kalbsschulter mit Mais, gelben**

**Pflaumen und Mandeln**

(Fleisch)

**Bergforelle mit Gelber Bete, Senftsaat und**

**Sanddorn**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.04.2022

Informationen zum Wein:

Der *2017er Weißburgunder Zeitspiel 4.5* stammt aus Tements Rieden Grassnitzberg, Sprung, Wielitschberg und Obeggberg mit vorwiegend lehmigen Tönen auf Kalkstein. Nach Handlese, Sortierung, sechs Stunden Maischestandzeit und Spontanvergärung wurde der Wein auf 1,9 Gramm Restzucker bei 5,7 Gramm Säure im neutralen Eichenfass und im Edelstahl heruntergegoren und dort über 4,5 Jahre auf der Feinhefe in einem einzelnen 2.100-Liter-Fass ausgebaut und wird Anfang Mai 2022 unfiltriert gefüllt.

Farbe:

sattes Strohgelb

Nase:

Der *2017er Weißburgunder Zeitspiel 4.5* ist ein Wein von großer Eleganz, Feinheit und einem Duft, der an weiße Blüten, reife Trauben und viel Kernobst erinnert. Gelbe Äpfel und Birnen kommen einem in den Sinn, ein paar grüne Pflaumen, gelbe Kiwi und Birnencreme. Dazu gibt es einen Schuss Kreide und Lanolin.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Weißburgunder Zeitspiel 4.5* seidig und sinnlich mit seiner eleganten, feinen Textur. Das lange Lager auf der Feinhefe hat dem Wein eine wahrhaftige Noblesse verliehen, ohne dass die Frische darunter gelitten hätte. Die Säure ist reif, durchzieht den Wein aber so, als habe sie sich im Laufe der Zeit einfach nur immer weiter verästelt, um jede Zelle dieses Weines zu durchdringen. Die Frucht ist weißfleischig, rund sowie saftig und wird im Finale von einer herb pikanten zitrischen Note begleitet.