

Tement

Ried Sulz Pino.T Weisser Burgunder, Erste STK Lage

 2019, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009561

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit violetterm

Kartoffel-Kraut-Salat

(Fleisch)

Saibling mit Blütenpollen, gelben Pflaumen und

Mandeln

(Fisch)

Gedämpfte Zucchini Blüten mit Getreiderisotto und

Waldpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.09.2021

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der *PINO.T* geradezu sinnlich in seiner eleganten cremigen und feinen Textur. Die Frucht ist warm und saftig, die Säure seidig und ebenfalls reif, aber gleichzeitig lebendig, was noch von der typischen mineralischen Note unterstützt wird, die eigentlich alle Tement'schen Weine besitzen. Apfel- und knackige Birnenfrucht trifft auf Salzzitrone und Pfirsich. Der Wein bietet Spannung, Grip und Trinkfluss.

Informationen zum Wein:

Der *2019er Weißburgunder Pino.T(ement)* stammt aus Tements Lage Ried Sulz tal mit Kalkmergel und lehmigen Sandböden. Ried Sulz, wie sie allgemein genannt wird, ist eine warme, in sich geschlossene Kessellage in Süd-Südwestausrichtung. Nach Handlese, Sortierung und Spontanvergärung wurde der Wein auf 1,1 Gramm Restzucker im neutralen 700-Liter-Eichenfass heruntergegoren und dort über 22 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und unfiltriert gefüllt.

Farbe:

helles Strohgelb mit silbernen und grünen Reflexen

Nase:

Der *2019er PINO.T Ried Sulz* ist ein Weißburgunder, der Frische und Eleganz miteinander vereint. Im Auftakt erinnert er an grüne und gelbe Äpfel, Birnen, Mandarinen und Grapefruitzesten, einen Hauch von Rhabarber und Mirabellen. Darüber liegt ein wenig Bienenwachs, eine Spur von Petrichor und Trockenkräutern, Stein und weißem Nougat.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *PINO.T* intensiv, sinnlich und seidig, aber auch lebendig und frisch wegen der dezenten Säurestruktur. Die Frucht ist saftig mit einer Melange aus dem genannten Kernobst, den Mirabellen und ein wenig Pfirsich, Zitronen und Grapefruits sowie Roter und Weißer Johannisbeere. Der Wein bietet Spannung, Grip und hat wegen der leicht salzigen Note im Finale noch zusätzlich Trinkfluss.