Tement

Weinstock Alte Reben

2021, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009721

Welschriesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt mit Schwung in die Karaffe leeren und auf große Gläser zurückgreifen.

Trüffelrisotto (vegetarisch)

Gebratene Jakobsmuscheln mit weißem Spargel und Hopfen-Beurre-Blanc

Maishendl mit Heu, Erbsen, Verbene und gerösteter Briochejus

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2026

Info zum Wein:

Gewachsen auf Braunerde und Korallenkalk Parzelle „Z Steinbruch“ Hangneigung 40-50 % Seehöhe 430 - 460m.

Nach natürlicher Spontangärung 36 Monate auf der Feinhefe in kleinen neutralen Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Mittleres Goldgelb, leicht trüb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Weinstock alte Reben ist ein tief mineralischer, salziger und straffer Welschriesling, den man im Duft mit blind mit einem hochkarätigen Chablis verwechseln könnte. Aromen von Grapefruit, Apfelschale, Hopfen, Feuerstein und kühler Kalknote verbinden sich mit Sojasauce, Meeresbrise und Austernschale.

Gaumen:

Auf der Zunge Umami pur, tiefe Salzigkeit, viel Saftigkeit und ein charmanter, cremige

und tiefer Wohlgeschmack, der lange nachhallt. Ein Wein, der tief beeindruckt, auch mit seiner vielschichtigen Säure, er kann fantastischen reifen und er sucht die Kombination mit edler und hochwertiger Küche.