## Tement

# *Welschriesling Ottenberg Veitlhansl, Südsteiermark DAC*

**2021, 750 ml**

**Österreich, Südsteiermark**

**9870009720**

**Welschriesling**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Restsüße:** | 2 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 7 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

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

Kürbisspalten aus dem Backrohr mit Kürbiskernöl (vegan)

Zander mit Speck gebraten auf Kraut und Pastinakenpüree

Tafelspitz, gekocht mit Apfelmeerrettich und Wurzelgemüse

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2026

**Info zum Wein:**

Gewachsen auf lehmigem Ton und Kalksandstein.

Nach natürlicher Spontangärung 28 Monate auf der Feinhefe im neutralen 500 l Fass ausgebaut und unfiltiert abgefüllt.

**Farbe:**

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

**Nase:**

Der 2021er Ried Ottenberg Veitlhansl Welschriesling von Tement ist ein ernstzunehmender und komplexer Vertreter dieser Rebsorte, der sich burgundisch und vielschichtig präsentiert. Die Aromen erinnern an grüner Apfel, Orangenzeste, Mandarine und viele Kräuter und Gemüse, wie Brennnessel, Zitronenmelisse, Sellerie, Artischocke und Pastinake. Mit Sauerstoff treten feine Zündholzplättchen Noten und deutliche Anklänge von Anis und Austernschale hinzu.

**Gaumen:**

Verspielter, lebendiger und erfrischender Eindruck mit viel Ausdruck und Zug auf der Zunge, seine Mineralität, Salzigkeit und knackige Säure attackiert den Gaumen auf positivste Weise, zugleich wirkt er dicht, saftig und tiefgründig. Perfekter Speisenbegleiter.