

Tement

Welschriesling Opok, Südsteiermark DAC

 2022, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009626

 Welschriesling

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Landbrot mit Griebenschmalz

(Fleisch)

Apfel-Fenchel-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Brettljause

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Informationen zum Wein

Der *Welschriesling Opok* ist ein Gebietswein Südsteiermark, der vornehmlich vom Opok stammt. Das ist eine Bodenart aus grobkörnige Sedimentgesteinen von Mergel, Ton und Silt. Die Reben dort sind gut 30 Jahre alt. Nach der Handlese wurde gepresst und spontan vergoren. Anschließend lag der Welschriesling je nach Partie für sechs bis 12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe

helles, leuchtendes Grüngelb

Nase

Die Tements haben den Welschriesling, eine zumeist eher stiefmütterlich behandelte österreichische Sorte, auf ein neues Niveau gehoben. Das merkt man nicht nur den Lagen-Wöschs an, wie die Sorte gerne genannt wird, schon der Welschriesling Opok gehört zu den Wöschmeistern. In der Nase duftet es nach frischen Kräutern, Limetten mit Abrieb, grünen Äpfeln, Birnen und etwas Waldmeister.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der 2022er *Welschriesling Opok* lebendig und saftig, leicht tonisch und mineralisch mit viel saftiger Frucht von Kernobst, grünem Steinobst und wiederum etwas Limette. Dazu kommen auch hier leicht herbe, pikante, zestige und kräutrige Noten, aber auch eine Süße, die der Wein besitzt, obwohl er nur 2,9 Gramm Restzucker aufweist. Diese leichte Fruchtsüße zusammen mit der Säure, den herben Noten und dem leicht salzigen Finale sorgt nicht nur für Trinkfluss, sondern für Trinkdruck.