

 **Tement**

Ried Sulz Morillon Erste STK

Lage

 2022, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009753

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Tortellini mit Erbsen und Spitzmorcheln gefüllt

(vegetarisch)

Gebratene Seezunge mit Mandelbutter und Spargel

Schwarzfederhuhnkeule mit Quinoa, Fenchel und Birne

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.10.2026

Info zum Wein:

Auf 430–472 m in Süd bis Südwestlage gewachsen, die Reben sind ca. 29 Jahre alt und stehen auf blauem und braunem Kalkmergel, sowie tiefgründigem, tonreichem Opok.

Spontangärung und Ausbau für 30 Monate in neutralen, kleinen Eichenfässern.

Farbe:

Leicht getrübbtes helles Goldgelb.

Nase:

Puristisch und fein lässt sich sein Aroma bezeichnen, kühler Stein, frisch aufgerührte Hefe, Austernschale, Fenchel und Sojasoße bestimmen den Auftakt und fordern die Karaffe ein. Mit

Sauerstoff gesellen sich Fruchtaromen von Zitrone, Apfel, Apfelschale und Quitte hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2022er Ried Sulz Morillon salzig, knackig frisch und mundwässernd. Ein Wein, der den Trinkfluss anregt und Speisen mit aromatischen Komponenten und cremigen Aspekten liebt.