

 **Tement**

# Ried Sulz Morillon Erste STK

## Lage

 2019, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009558

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 6.3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Waldpilz-Risotto mit flüssigem Ei und Bergkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Krustentier-Ravioli mit Beurre blanc und**

**Fenchelpollen**

(Meeresfrüchte)

**Hanf-Mandelmilchsuppe mit Trüffeln und Croutons**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.09.2021

Informationen zum Wein:

Der *2019er Morillon* stammt aus Tements Lage Ried Sulztal 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 mehrjährigen Barrique heruntergegoren, dort über 24 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und unfiltriert gefüllt.

Farbe:

intensives Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Der *2019er Morillon Ried Sulz* ist ein feinwürziger, leicht exotisch anmutender und eleganter Chardonnay mit einer wunderbaren Balance. Hier findet man Äpfel, Pfirsiche, Birnenquitten und Mandarinen, dort ein wenig Tabak, Anis, gerösteten Sesam und Thymian.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Morillon* saftig und seidig, er ist strukturiert, ebenfalls sehr balanciert. Es ist ein eindringlicher Wein mit weißfleischiger, überaus saftiger Frucht und wiederum etwas tabakigen Anklängen, einer engmaschigen und präzisen Säurestruktur, leichter Phenolik und einer leicht salzigen Mineralität im Finale.