

Tement

Ried Sulz Pino.T Weisser Burgunder, Erste STK Lage

 2017, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009526

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steirisches Backhendl

(Geflügel)

Geschmorte Kalbsschulter mit Mais, gelben

Pflaumen und Mandeln

(Fleisch)

Bergforelle mit Gelber Bete, Senfstaar und

Sanddorn

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.09.2020

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der *PINO.T* geradezu sinnlich in seiner eleganten cremigen und feinen Textur. Die Frucht ist warm und saftig, die Säure seidig und ebenfalls reif, aber gleichzeitig lebendig, was noch von der typischen mineralischen Note unterstützt wird, die eigentlich alle Tement'schen Weine besitzen. Apfel- und knackige Birnenfrucht trifft auf Salzzitrone und Pfirsich. Der Wein bietet Spannung, Grip und Trinkfluss.

Informationen zum Wein:

Der *2017er Weißburgunder Pino.T(ement)* stammt aus Tements Lage Ried Sulz tal mit Kalkmergel und lehmigen Sandböden. Ried Sulz, wie sie allgemein genannt wird, ist eine warme geschlossene Kessellage in Süd-Südwestausrichtung. Nach Handlese, Sortierung und Spontanvergärung wurde der Wein auf 1,1 Gramm Restzucker im neutralen 700-Liter-Eichenfass heruntergegoren und dort über 18 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und unfiltriert gefüllt.

Farbe:

helles Goldgelb

Nase:

Dieser *PINO.T Ried Sulz* zeigt Eleganz und Reife. Der Pinot blanc öffnet sich mit Noten von weißen Blüten, fleischig gelber Apfelfrucht, ein wenig Orange und Mandarine, Kräutern und kreidiger Mineralität. Das fast neutrale Holz liefert eine Nuance von Vanille und weißem Nougat, abgerundet von einem Hauch Bienenwachs.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *PINO.T* geradezu sinnlich in seiner eleganten cremigen und feinen Textur. Die Frucht ist warm und saftig, die Säure seidig und ebenfalls reif, aber gleichzeitig lebendig, was noch von der typischen mineralischen Note unterstützt wird, die eigentlich alle Tement'schen Weine besitzen. Apfel- und knackige Birnenfrucht trifft auf Salzzitrone und Pfirsich. Der Wein bietet Spannung, Grip und Trinkfluss.