Tement

Ried Sulz Weisser Burgunder, Erste STK Lage

2021, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009678

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Pulpo mit Salat von Erbse, Minze und Limette

Apfel-Kohlrabi-Carpaccio mit Leindotteröl und Sashimi vom Wolfsbarsch

Gegrilltes Focaccia mit Aufstrich von weißen Bohnen und Portulak

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2025

Info:

Der Jahrgang 2021 bietet bei Tement kristallklare, ausgereifte Weine an, die auf perfektem Traubenmaterial basieren. Januar und Februar waren von wunderschönen, sonnigen Wintertagen geprägt. Trocken und sonnig, also perfekt für den Rebschnitt. Der März folgte dann kühl und eher feucht, was den Austrieb leicht verzögerte. April und Mai waren ebenso geprägt von eher kühlem und feuchtem Wetter. Der Frühsommer zeigte sich eher moderat mit einer späteren Blüte als derzeit gewohnt. Juli und August lieferten dann wieder ideale Bedingungen, um den leichten Verzug im Weinberg nahezu wieder aufholen ließen.

Die Ried Sulz ist die Heimat des Weißburgunders im Haus. Diese warme, geschlossene Kessellage steht auf 400 bis 473 m über Meereshöhe. Die Reben wachsen dort bei 35% Hanglage auf Kalkmergel und lehmigen Sandböden. Die Lage neigt sich nach Süd-Südwest.

Nach der natürlichen Gärung reift der Wein für 30 Monate auf der Feinhefe in großer, neutraler Eiche. Es wird ohne Filtration gefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase:

Der Weisser Burgunder aus der Ried Sulz erscheint mit einer gezielten Reife. Dadurch präsentiert er sich erstaunlich offen und zugänglich. Gleichzeitig lebt er von einer gewissen Tiefe und Ruhe. Die Frucht hat erstaunlicherweise auch rote Elemente. Nussig und hefig zugleich durch das lange Hefelager bei Tement. Gehackte Mandeln und frischer Hefezopf mit Marzipan und Zuckerglasur. Die Schale roter Äpfel ist für mich enorm präsent – eine meine Lieblingserinnerungen an die Kindheit. Weiße Johannisbeere, reife Birne und Mirabelle gesellen sich dazu. Kardamom und Zimt sorgen für Würze. Gartenkresse, Melisse und Salbei steuern die Frische bei. Weißer Pfeffer und Koriandersaat sind den geduldigen noch vorenthalten auf dem Erkundungspfad. Die Blüten von Apfel und Mandel sorgen für eine sanfte Eleganz.

Gaumen:

Der Steirer ist klar, straff, enorm präzise und sauber. Er steht für einen Weißburgunder hoch in der Säure, was ich sehr positiv bewerte. Er zeigt dabei Null Schmelz und lebt von seiner puren, linearen, kalkigen Art. Die Frucht ist dabei eher gelb als grün einzuordnen mit Ausflügen zu rot. Die Schale von rotem Apfel dominiert wieder in ihrer stoffigen Struktur. Die Saftigkeit ist nicht ausufernd, breit oder schwer. Sein Trinkfluss ist enorm bei einer deutlichen Kräuterintensität. Er ist fordernd und klar in seinem Verlauf. Ein Weisser Burgunder für Fortgeschrittene