

Tement

Ried Hochkittenberg Terrassen Morillon

 2015, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009592

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Cedros mit bestem Olivenöl, grobem

Meersalz und frittierten Kapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Lotte mit Sternanis und Salzzitronen

(Fisch)

Geschmortes Zicklein mit Zitrone und Lorbeer

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Die Riede Hochkittenberg ist geprägt von steilen Schieferterrassen und liegt zwischen Leibnitz und Kitzeck-Sausaleinem auf rund 450 m liegendem Bergplateau. Gewachsen auf fruchtbaren Schieferkonglomeratböden mit den kühlenden Winden der Koralpe ergibt diese Lage eigenständige, mineralisch-würzige Weine mit feinem Säurespiel.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2015 Morillon aus der Ried Kittenberg von Tement zunächst zurückhaltend, bevor er mit leiser aber fester Stimme zu erzählen beginnt. Nach zarten Hefenoten und dezenter Reduktion kommen Aromen reifer Zitrusfrüchte, die Zesten von Cedros, dann folgen kräuterwürzige Noten. Alles wird verbunden durch die distinktiv saline Note, die von den Böden herrührt und freudvoll den Kelch füllen lässt.

Mund:

Im Antrunk ist er enorm diszipliniert ohne eine Gramm Fett am wohldefinierten Körper. Fast sehnig spannt er sich über den Gaumen, hat dabei aber eine inhärente Saftigkeit, die vom frischen Säureerv beschleunigt wird. Ein Wein mit rasantem Tempo und mineralisch salzigem Charakter mit subtiler Frucht und langem, kühlen Nachhall. Ein klarer Fall für die mundgeblasenen Gläser.