Tement

Ried Zieregg Steilriegel
Morillon Große STK Lage

2020, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009609

Chardonnay

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Junger Maiwirsing und Mairübchen in Zitronenbutter mit Kapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Rochenflügel mit jungem Maiwirsing und Mairübchen in Zitronenbutter und Kapern

(Fisch)

Portugiesisches Zicklein aus dem Ofen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.05.2023

Gemäß der neuen STK Vorschriften darf ein Winzer nur noch eine Rebsorte in einer Lage als Große STK Lage raus bringen. Daher hat Armin Tement die Riede Zieregg neu strukturiert. Der Morillon aus der Großen STK Lage Ried Zieregg Steilriegel liegt im Süd-West Teil von Ried Zieregg. Der Steilriegel ist zu gut 90% mit Morillon bepflanzt, die wenigen Stöcke Sauvignon wandern voraussichtlich in die Vinothek Reserve. Die durchschnittlich 40-jährigen Reben stehen auf lockerer Braunerde auf einem 16 Mio. Jahre altem Korallenkalk-Sattel mit gut 50% Hangneigung und südwestlicher Ausrichtung auf 400-480 Höhenmetern.
Spontan vergoren und anschließend für 24 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichenfässern gereift wurde der Morillon ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Die extraktreiche Frucht des 2020 Morillon aus dem „Steilriegel“ von Weingut Tement ist gekrönt von distinktiv kräuterwürzigen Aromen, die sowohl an frische und getrocknete Küchenkräuter erinnern. Borretsch und Oregano mischen sich mit Giersch und werden unterlegt von freudvoll gelbfruchtigen Aromen nach Apfelschalen und kleinen pummeligen Birnen. Nasse Tafelkreide und Salzzitronen ergänzen die Nase dieses derzeit noch schweigsamen Weines, der sein volles Potential erst mit einigen Jahren Flaschenreife erreichen wird.

Mund:
Also ab in die Karaffe, am besten Kopfüber! Am Gaumen unglaublich gradlinig und diszipliniert mit nicht einem Gramm Fett auf der Hüfte. Mit transparent kristalliner Struktur und elegant verwobener Säure, reichhaltigem doch sehnigem Extrakt und fein konturiender Phenolik am Zungensaum pfeifft er so unglaublich, dass man darüber das Format des Weines zu vergessen verleitet ist: Auch wenn er sich als Jungspund erstklassig trinken lässt verspielt man damit den Ausblick auf die Größe und Kraft, die in ihm steckt. Ganz klar Bruce Lee statt Schwarzenegger.