

Tement

Ried Zieregg Steilriegel Morillon Große STK Lage

 2021, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009650

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gedünsteter Rochen mit glasiertem Kohlrabi und Beurre Blanc

Perlhuhnbrust auf der Haut gebraten mit Morchelrahm und Gnocchetti

Geschmortes Kaninchen mit Aprikosen-Kurkuma-Sauce, Datteln und Mandeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2024

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.

Der Wein ist bis dato bekannt als Zieregg Morillon. Dieser Teil des Zieregg hat die längste Familienzugehörigkeit der Familie Tement. Die Lage bildet eine Südwestflanke und basiert auf ca. 41 Jahre alten Reben. Diese wachsen verteilt über 3,27ha und ca. 16.000 Rebstöcke auf lockerer Braunerde mit kargem Korallenkalk im Untergrund. Das Gefälle beträgt ca. 50% und ist zwischen 400 bis 480 Höhenmetern gelegen.

Die Weine werden spontan vergoren und dann für ganze dreißig Monate auf der Feinhefe in alten, kleinen Eichenfässern (228l) ausgebaut. Es wird ohne Filtration abgefüllt. 1,9 g/l Restzucker treffen auf knackige 7,2g/l Säure im Wein. Traumwerte für diese Art Weine.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit leicht grünlichen Reflexen

Nase:

Der Morillon präsentiert eine phänomenale Nase. Er duftet nach Kurkuma, Curry, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern sowie Koriander. Heimische Früchte gibt er in Form von Marille, Aprikose, Nashi Birne sowie warm glasiertem Pfirsich preis. Ein hauch steiniger Nuancen im Sinne des Kernes sorgen für eine mandelige Komponente. Blüten zeigt er in weißer, gelber und rosafarbener Aromensprache. Margarite, Jasmin, Orchidee und Hortensie.

Seine orientalische Seite hat sich mittlerweile zu Safran weiterentwickelt. Weißer Pfeffer, Kardamom, Sternanis und Kubeben-Pfeffer sind eine spannende Kombination. Die Frucht hat ebenso die nächste Eskalationsstufe eingeläutet und lebt von Mango, gegrillter Ananas und Khaki. Nie exotisch süß, sondern animierend.

Gaumen:

Kalk und Rauch sind die ersten Gedanken, die mir in den Sinn kommen. Das ist enorm viel Wein im Glas. Er breitet sich sofort aus und ist auf einer feinen phenolischen Basis aufgebaut. Im Hintergrund prägt ihn ein zartes, zurückhaltendes Tanningerüst. Die Säure ist sehr aktiv, aber wunderbar im Tement'schen Hefeschmelz abgepuffert.

Weltklasse. Das beherrschen nur wenige nur auf diesem Niveau. Er zieht am Gaumen und schiebt ordentlich vorwärts zugleich. Diese Mischung aus Frucht, Würze und Kante ist sagenhaft. Schlicht ein großer Wein. Sein karger Boden sowie der Ausbau im kleinen Eichenfass sind gut zu erkennen. Sein Lagerpotenzial ist irre.