



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

SÜDSTEIERMARK^{DAC}

MORILLON

Muschelkalk



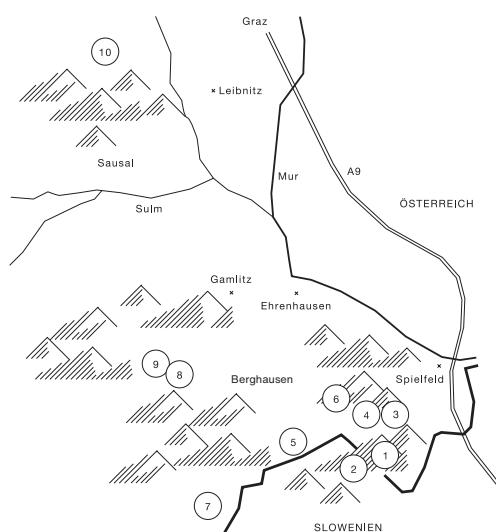
Jahrgang	2021
Rebsorte	Morillon
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	Muschelkalk- und Kalkmergelböden
Ausbau	Nach Spontangärung 18-24 Monate auf der Feinhefe im großen neutralen Eichenfass ausgebaut; unfiltriert auf die Flasche gezogen
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (Vinolok)
Alter der Rebstöcke	10-40 Jahre
Ideale Trinkreife	2023-2030
Speiseempfehlung	Toller Wein zu gebratenem Kalbfleisch mit Steinpilzen
Analytische Werte	13 % vol. 2,5 g/l RZ trocken 6,6 g/l tbS
Weinbeschreibung	Der in allen anderen Weinbaugebieten als „Chardonnay“ bekannte Wein trägt nur in der Steiermark den Namen „Morillon“. Vielschichtige Aromen mit einladendem Säurekern. Mit etwas Luft offenbaren sich Anklänge von frisch geriebenen Äpfeln, Löwenzahnblättern und gerösteten Mandeln.

Das Weinjahr 2021

Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. Der März war dann eher kühl und feucht, der Austrieb kam später als in den Jahren davor. Auch im April und Mai dominierte ein kühlfeuchtes Wetter. Der Frühsommer verlief dann moderat mit später Blüte, die sich dann über mehrere Wochen hinzog. Juli und August waren sehr dankbare Monate, die Reben holten in ihrer Entwicklung fast alles auf. Der trockene und warme Herbst schuf dann erstklassige Bedingungen. Kurz zusammengefasst: unsere Erwartungen in den 2021er Jahrgang sind hoch. Die Trauben waren perfekt, wenn auch die Erträge geringer als erhofft. Dank der idealen Reifegrade können wir unglaublich elegante Weine erwarten, die sich sehr saftig und konzentriert mit kompakter Struktur und harmonischem Säurespiel präsentieren werden.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010219382	9120010219405
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1260 g	2450 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010219399	9120010219412
Kartonmass L/B/H	30,5/24,3/15,9 cm	35,1/31,2/11,1 cm
Kartons pro Palette	104 (624 Flaschen)	72 (216 Flaschen)
Kartons pro Lage	13 (78 Flaschen)	8 (24 Flaschen)
Lage pro Palette	8	9

- 1 Ziereg
- 2 Ciringa
- 3 Grassnitzberg Riff
- 4 Wielitschberg
- 5 Sulz
- 6 Ottenberg
- 7 Rossberg
- 8 Steinbach Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



Gründungsmitglied im
Verein der Steirischen Terroir &
Klassik Weingüter

Familienweingut Tement GmbH
Ziereg 13 | A-8461 Ehrenhausen
+43 3453 41 01-0
weingut@tement.at | www.tement.at