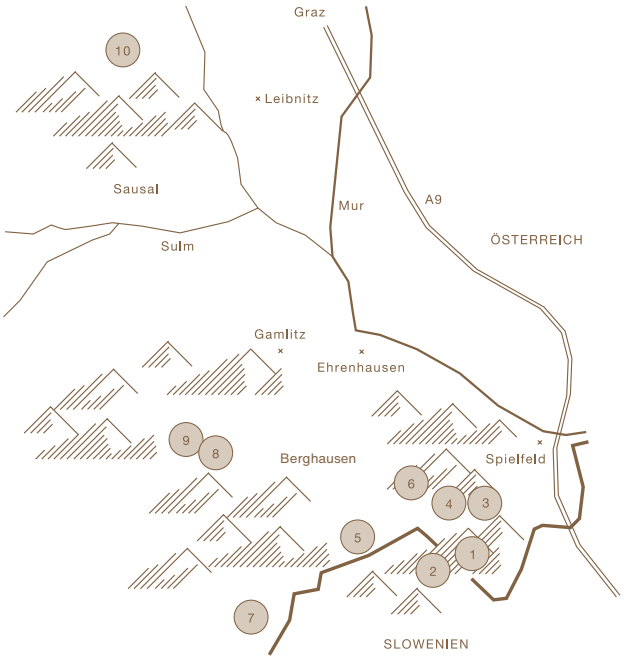
TEMENTO
Green

JAHRGANG	2021
REBSORTE	Sauvignon Blanc (50 %), Welschriesling (50 %)
HERKUNFT	Gebietswein Südsteiermark DAC
TERROIR	Terroirmix unserer besten südsteirischen Lagen
AUSBAU	Natürliche Spontangärung, danach 6-12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut
BEWIRTSCHAFTUNG	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
VERSCHLUSS	Schrauber
ALTER DER REBSTÖCKE	10 - 30 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	Ideal in den ersten drei Jahren, 2022 - 2026
SPEISEEMPFEHLUNG	Salate & Vorspeisen
ANALYTISCHE WERTE	12 % vol. 1,4 g/l RZ trocken 5,7 g/l tbS
BODEN/LAGE	Terroirmix unserer südsteirischen Lagen
WEINBESCHREIBUNG	Steirische Lebensfreude pur! Diese fruchtig leichte Cuvée aus den traditionellen Rebsorten Sauvignon Blanc und Welschriesling verleihen diesem Wein Lebendigkeit, Eleganz und höchsten Trinkgenuss. Aus unseren Traditionsweingärten von Hand selektiv geerntet. **Feine Pfirsich- & Marillenfrucht, duftig und feinwürzig am Gaumen.**
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
FÜLLEINHEIT	750 ml
GTIN/EAN-CODE FLASCHE	9120010217647
DURCHMESSER / HÖHE FLASCHE	7,0 cm / 29,0 cm
GEWICHT VOLLE FLASCHE	1120 g
ORIGINALVERPACKUNG	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE KARTON	9120010217654
KARTONMASS L/B/H	29,1 / 23,2 / 15,9 cm
KARTONS PRO PALETTE	104 (624 Flaschen)
KARTONS PRO LAGE	13 (78 Flaschen)
LAGE PRO PALETTE	8

STK

Gebietswein
Südsteiermark DAC



1 ZIEREGG
2 CIRINGA (SLO)
3 GRASSNITZBERG
4 WIELITSCHBERG
5 SULZ
6 OTTENBERG
7 ROSSBERG
8 STEINBACH FÜRST
9 SERNAU KÖNIG
10 HOCHKITTENBERG

Wein entlang einer Linie

- Familienbetrieb seit 1959
- Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
- Langer und schonender Ausbau
- Natur- und Spontangärung
- Authentische Herkunftsweine
- Sorgsame Handarbeit
- Handgelesene Trauben
- 100 % Eigenproduktion
- Kellerreserven

FAMILIENWEINGUT TEMENT GMBH
Zieregg 13 • A -8461 Ehrenhausen
weingut@tement.at
Tel. +43 3453 41 01-0
WWW.TEMENT.AT