

WELSCHRIESLING

Opok



JAHRGANG	2021
REBSORTE	Welschriesling
HERKUNFT	 Gebietswein Südsteiermark DAC
TERROIR	Vorwiegend Opok-Böden
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 - 50 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	In den ersten drei Jahren, 2022 - 2026
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Liebling zur „Brettljause“
ANALYTISCHE WERTE	11,5 % vol. 2,1 g/l RZ trocken 6,1 g/l tbS



BODEN/LAGE	Vorwiegend Opok-Böden aus unseren südsteirischen Rieden 
WEINBESCHREIBUNG	<p>Ideale Reifegrade der Trauben sowie ein auf Frucht und Lebendigkeit abgestimmter Ausbau prägen diesen feingliedrigen Traditionswein und südsteirischen Klassiker. Frisch, aromatisch, leicht und saftig zugleich. Ein Tement-Klassiker der ersten Stunde. Südsteirische Lebensfreude.</p> <p>Feinnerviges, animierendes Fruchtbukett mit Anklängen von reifen Äpfeln und Heublumen. Am Gaumen saftig mit erfrischender Säure und beschwingtem, erfrischendem Finale.</p>

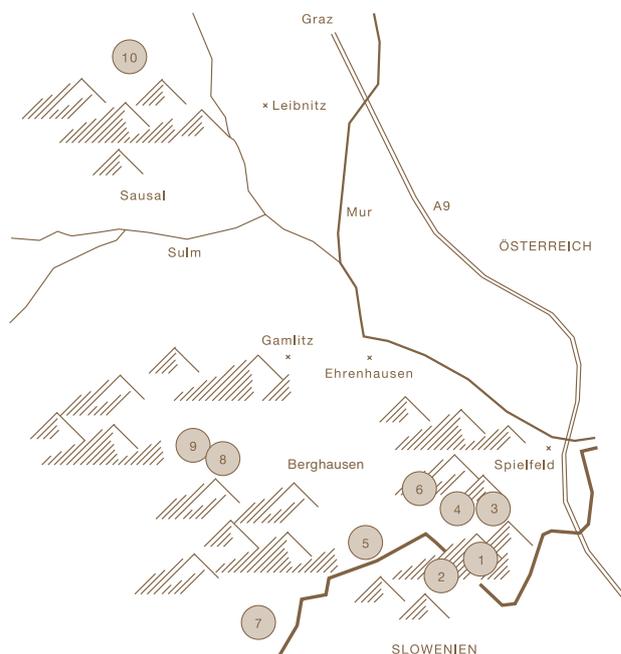
DAS WEINJAHR 2021	<p>Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und 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.</p>
-------------------	---

FLASCHENGRÖSSE	Bouteille 
FÜLLEINHEIT	750 ml
GTIN/EAN-CODE FLASCHE	9120010217661
DURCHMESSER / HÖHE FLASCHE	7,0 cm / 29,0 cm
GEWICHT VOLLE FLASCHE	1120 g
ORIGINALVERPACKUNG	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE KARTON	9120010217678
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