



WEINGUT  
**TEMENT**  
SÜDSTEIERMARK

---

# RIED

---

# FÜRST

---

## Gelber Muskateller

---




Jahrgang	2021
Rebsorte	Gelber Muskateller
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark <sup>DAC</sup> , 1 STK®
Boden/Lage	Roter Sand Hangneigung 26 - 40 % Ausrichtung 90°O - 120° SO Seehöhe 460 - 483 m
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung, für 30 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	23 Jahre
Ideale Trinkreife	2024 bis 20239
Speiseempfehlung	Wunderbar zu asiatischer Küche, BBQ & Backhendl
Analytische Werte	13,0 % vol. 1,1 g/l RZ trocken 7,0 g/l tBS
Weinbeschreibung	Unvorhersehbar. Wie ein unvergesslicher Abend. Überaus intensiv in der Nase und unerwartet leicht am Gaumen. Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich und Apfel. Schwerelos und unbekümmert wie lila Wolken.

## Das Weinjahr 2021

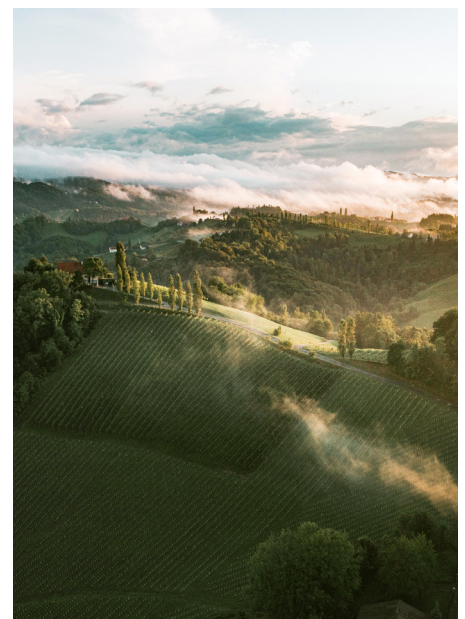
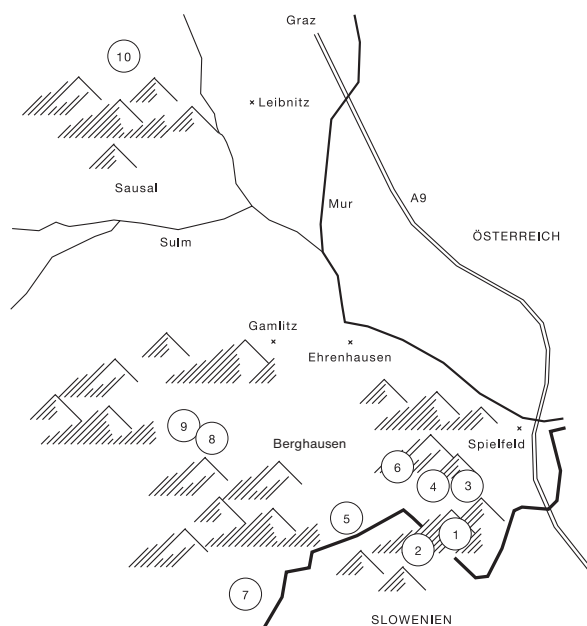
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. 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	9120010220777	
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010220784	
Kartonmass L/B/H	24,5/16,5/30,6 cm	35,1/31,2/11,1 cm
Kartons pro Palette	105 (630 Flaschen)	72 (216 Flaschen)
Kartons pro Lage	21 x 5 Lagen	8 x 9 Lagen

## RIEDENÜBERSICHT

 Gebietswein  
Südsteiermark<sup>DAC</sup> **STK**

- 1 Zieregg
  - 1.1 Zieregg
  - 1.2 Zieregg Kär
  - 1.3 Zieregg Kapelle
  - 1.4 Zieregg Steilriegel
- 2 Ciringa
- 3 Grassnitzberg Riff
- 4 Wielitschberg
- 5 Sulz
- 6 Ottenberg
- 7 Rossberg K
- 8 Steinbach Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



Gründungsmitglied im  
Verein der Steirischen Terroir &  
Klassik Weingüter

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