



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

SULZ

WEISSER BURGUNDER



Jahrgang	2021
Rebsorte	Weißburgunder
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark ^{DAC} , Erste STK [®] Lage (1STK [®])
Boden/Lage	Kalkmergel und lehmige Sandböden Hangneigung 0 35 % Ausrichtung 130° SO - 220° SW Seehöhe 400 - 473 m
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe im großen neutralen Eichenfass, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	22 Jahre
Ideale Trinkreife	2024 bis 2039
Speiseempfehlung	Geschmorte Kalbsschulter, Backhendl
Analytische Werte	13,0 % vol. 1,7 g/l RZ trocken 6,5 g/l tbS
Weinbeschreibung	Ried Sulz ist eine geschlossene warme Kessellage mit Süd-Südwestausrichtung. Hier fühlen sich unsere Burgundersorten besonders wohl. Der Weisse Burgunder ist ein fein-aromatischer Weissburgunder mit vollfruchtigen Apfel- und Rhabarberanklängen. Dazu feine Noten die an Bienenwachs und ätherische Wiesenkräuter erinnern. Tolle Frische am Gaumen.

Das Weinjahr 2021

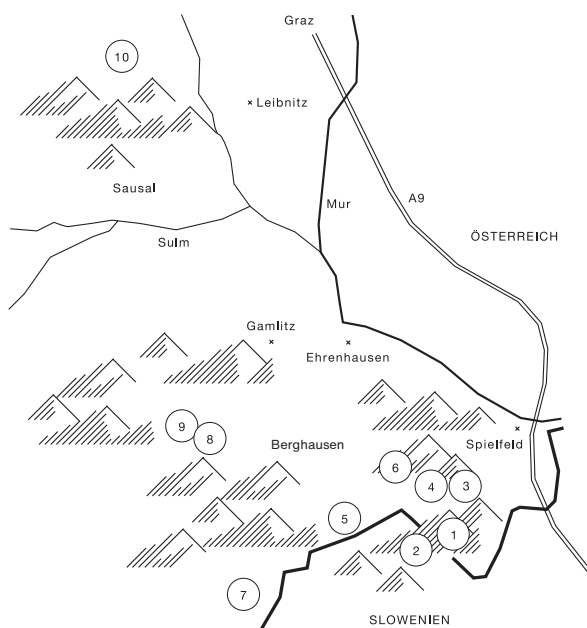
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. 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	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220852	9120010221439
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	9120010220869	9120010221446
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 Kartons x 5 Lagen	8 Kartons x 9 Lagen

RIEDENÜBERSICHT



- 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



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

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