



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

OPOK

WELSCHRIESLING

Südsteiermark^{DAC}



Jahrgang	2023
Rebsorte	Welschriesling
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	Vorwiegend Opok-Böden
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 6-12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Schrauber
Alter der Rebstöcke	ø 30 Jahre
Ideale Trinkreife	in den ersten drei Jahren
Speiseempfehlung	Unser Liebling zur „Brettljause“
Analytische Werte	11 % vol. 1,9 g/l RZ trocken 6,1 g/l tbS
Weinbeschreibung	Unser Wöschmeister, einer der besten Welschrieslinge des Landes. Ein Sommerwein der Extraklasse. In der Nase frisch mit Noten von grünem Apfel, Limette, weißen Blüten und Kräutern. Leicht, mit strukturierendem Säurefaden und wunderbar saftigem, leicht salzigem Abgang.

Das Weinjahr 2023

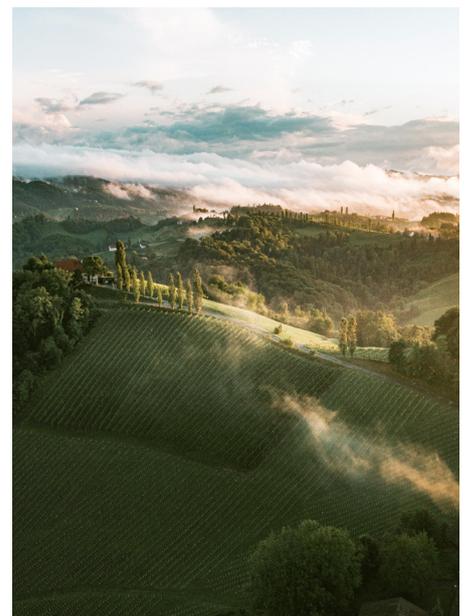
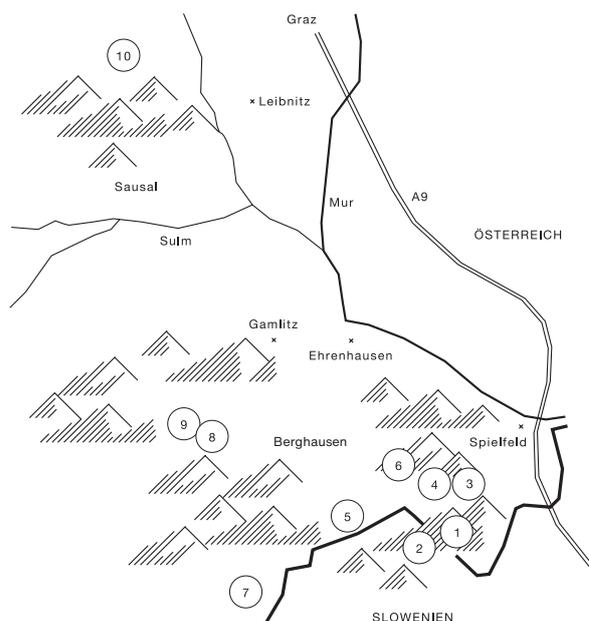
2023 war ein forderndes Jahr für uns alle: Dauerregen, Hagel, extreme Hitze und oft heftige Sommergewitter. Das Weinjahr 2023 beginnt mit einem trockenen Winter. Im März wurden unsere Wälder gepflegt, geschnitten, verarbeitet und neue Bäume gepflanzt. Im April brachten wir Kompost und -präparate aus. Das Wetter zeigt sich moderat, wir zufrieden. Im Mai kam es zu einem Wetterumschwung. Damit kam es zu Starkregen & massiven Rutschungen in der gesamten Südsteiermark, diese kühlen und regenreichen Temperaturen hielten bis Juni an, wodurch die Blüte sich verzögert. Im Juli zeigte sich keine Stabilisierung des Wetters, denn die hohe Luftfeuchtigkeit und hitzigen Tage brachten die ersten großen Hagelunwetter mit sich. Im August zählen wir bereits 1100 Liter Regen pro Quadratmeter. Im September entspannt sich das Wetter ein wenig und somit konnten wir am 18. September bei herrlichem Spätsommer mit der Ernte starten. Trotz des herausfordernden Wetters im Jahr 2023, sind wir mehr als glücklich mit unserer Ernte. In den 13 Tagen der Weinlese haben unsere insgesamt 400 Hände zwar weniger geerntet als im Vorjahr, jedoch in hervorragender Qualität: Wunder schön kleinbeerige Trauben mit idealer Reife und guter Säure. Für uns der Beweis, dass die biodynamische Bewirtschaftung unseres Weinguts die richtige ist.

Flaschengröße	Bouteille
Füllereinheit	750 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220678
Durchmesser / Höhe Flasche	7,0 cm / 29,0 cm
Gewicht volle Flasche	1174 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010220685
Kartonmass L/B/H	23,1/15,6/29,3 cm
Kartons pro Palette	105 (630 Flaschen)
Kartons pro Lage	21 x 5 Lagen

RIEDENÜBERSICHT

 Gebietswein
Südsteiermark^{DAC} **STK**

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



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

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