



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

SAND & SCHIEFER

GELBER MUSKATELLER

Südsteiermark^{DAC}



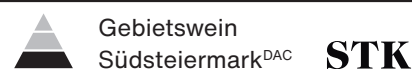
Jahrgang	2023
Rebsorte	Gelber Muskateller
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	Sand über Schiefer, Schotter & Stein
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 6-12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	5 - 40 Jahre
Ideale Trinkreife	2024 bis 2031
Speiseempfehlung	Ideal als Aperitif oder zu leichter Sommerküche
Analytische Werte	11,5 % vol. 2,4 g/l RZ trocken 5,7 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 2023

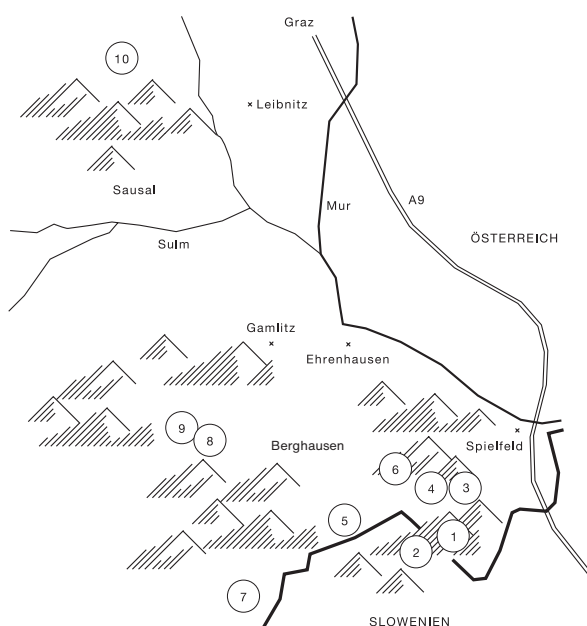
2023 war ein forderndes Jahr für uns alle: Dauerregen, Hagel, extreme Hitze und oft heftige Sommergewitter. Das Weinjahr 2023 beginnt mit einem trockenen Winter. Im März wurden unsere Wälder gepflegt, geschnitten, verarbeitet und neue Bäume gepflanzt. Im April brachten wir Kompost und -präparate aus. 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	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220715	9120010221057
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	9120010220722	9120010221064
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 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 Steinbach Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



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