




WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

L&T

WELSCHRIESLING

Südsteiermark^{DAC}



Jahrgang	2024
Rebsorte	Welschriesling
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	Terroirmix unserer besten südsteirischen Lagen
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 6-12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Schrauber
Alter der Rebstöcke	ø 21 Jahre
Ideale Trinkreife	In den ersten drei Jahren
Speiseempfehlung	„Brettljause“, Spargel, leichte Gemüsegerichte
Weinbeschreibung	Als “L&T” bezeichnen Liebhaber diesen leichten & trockenen Welschriesling. Neben dem leichten Alkoholgehalt sind besonders frische und verspielte Aromen nach knackigen Äpfeln typische Merkmale.
Analytische Werte	10,5 % vol. 3,3 g/l RZ trocken 5,9 g/l tbS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 237 kJ / 57kcal




<https://ehabel.appx.de/e-Label/>

Das Weinjahr 2024

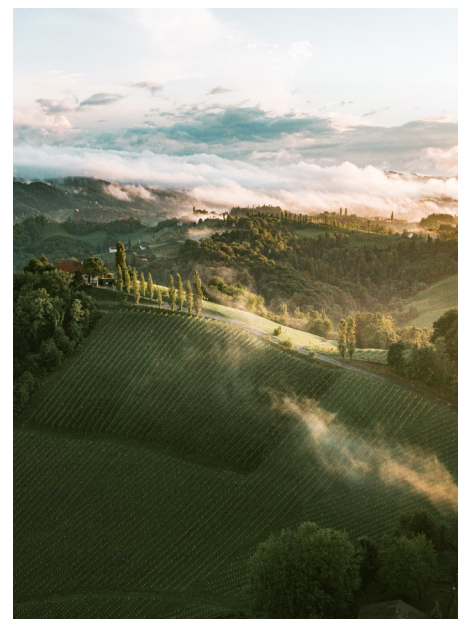
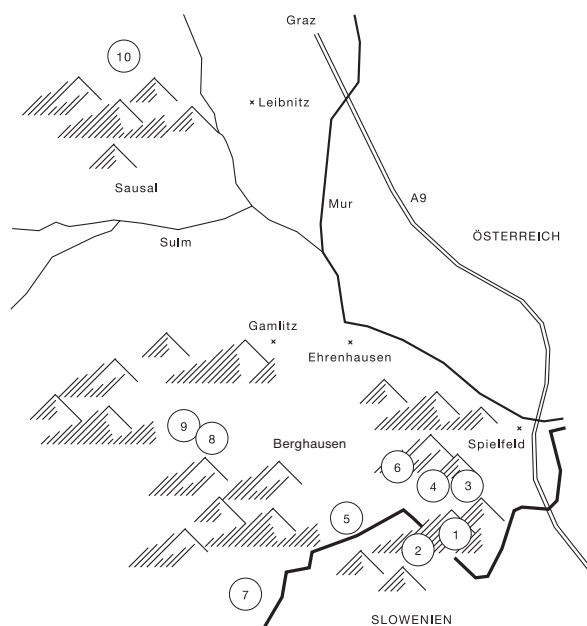
Das Jahr 2024 begann mit einem feuchten und vielversprechenden Winter. Dem folgte ein warmes Frühjahr mit ungewöhnlich hohen Temperaturen, die den Austrieb um fast zwei Wochen verfrühten. Anfang April sorgten frühlingshafte Temperaturen für einen raschen Vegetationsfortschritt, doch Mitte des Monats setzten fünf kritische Froströchte ein. Glücklicherweise blieben die Schäden auf tiefere Lagen beschränkt, was letztlich zu einem Ernteverlust von rund 10 % führte. Mai und Juni starteten mit anhaltenden Regenfällen – eine heikle Phase, insbesondere während der Blütezeit, als hohe Ertragseinbußen drohten. Doch der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite: Heiße, trockene Wochen folgten, während die Weingärten dank sorgfältiger Laubarbeit in einem stabilen Zustand blieben. Die Reife der Trauben schritt zügig voran, doch wir entschieden uns bewusst gegen eine verfrühte Lese und warteten bis Anfang September. Trotz eines zunächst regnerischen Starts brachte der September kühle Nächte und moderate Temperaturen – genau die Bedingungen, die diesem Jahrgang seine besondere Eleganz verleihen. Innerhalb von nur 14 Tagen und mit 400 helfenden Händen wurde eine hervorragende Ernte eingebracht. Wir beschreiben den Jahrgang 2024 als äußerst charmant, saftig, fruchtbetont und tiefgründig. Nach einem ereignisreichen Herbst kehrte Ruhe in den Keller ein – begleitet von zahlreichen Verkostungen und bereichernden Begegnungen mit großartigen Weinfreunden. Zum Jahresende fiel schließlich eine weitreichende Entscheidung: der Bau einer neuen Produktionsstätte. Schon der Jahrgang 2025 wird in einem modernen Presshaus empfangen und verarbeitet – ein vielversprechender Schritt in die Zukunft.

Flaschengröße	Bouteille
Füllereinheit	750 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010222061
Durchmesser / Höhe Flasche	7,0 cm / 29,0 cm
Gewicht volle Flasche	1174 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010222078
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 Steinbach Fürst
- 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