



WEINGUT  
**TEMENT**  
SÜDSTEIERMARK

---

# MUSCHELKALK

---

# MORILLON

---

## Südsteiermark <sup>DAC</sup>

---



|                     |   |
|---------------------|---|
| Jahrgang            | 2023  |
| Rebsorte            | Morillon  |
| Herkunft            | Gebietswein Südsteiermark <sup>DAC</sup>  |
| Boden/Lage          | Muschelkalk- und Kalkmergelböden  |
| Ausbau              | Nach natürlicher Spontangärung 15 Monate auf der Feinhefe im großen neutralen Eichenfass, unfiltriert abgefüllt   |
| Bewirtschaftung     |  Biodynamische Landwirtschaft AT-BIO-402   |
| Verschluss          | Glaskork (Vinolok)  |
| Alter der Rebstöcke | 10-40 Jahre   |
| Ideale Trinkreife   | 2025-2035   |
| Speiseempfehlung    | Toller Wein zu gebratenem Kalbfleisch mit Steinpilzen   |
| Weinbeschreibung    | Ein wahrer Chameur. Im besten Sinne. Duftet nach reifem Apfel, Zitrusfrüchten und Löwenzahnwurzel. Schlank und leicht, mit einladender Säure und salzig-mineralischem Abgang. |
| Analytische Werte   | 12,5 % vol. 2,8 g/l RZ trocken 7 g/l tbS  |
| Nährwertangaben     | Zutaten: Bio-Trauben.<br>Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 308 kJ / 74 kcal  |



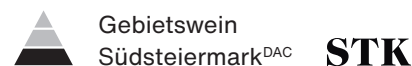
<https://www.ement.at/wine-labels>

## Das Weinjahr 2023

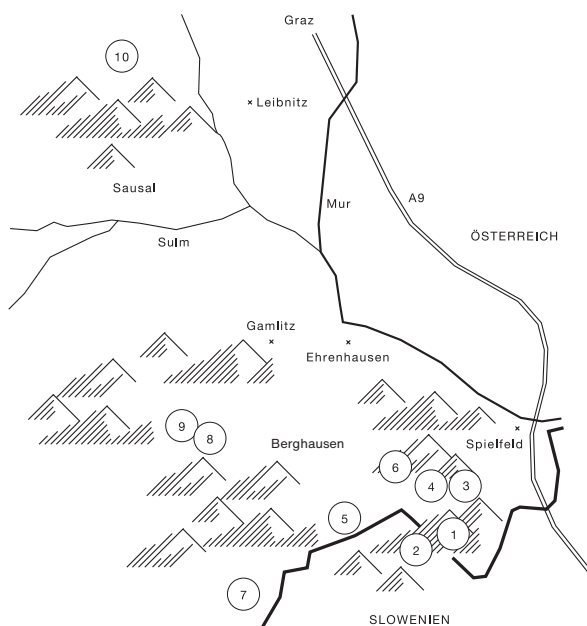
2023 war ein forderndes Jahr für uns alle: Dauerregen, Hagel, extreme Hitze und oft heftige Sommergewitter. Das Weinjahr 2023 beginnt mit einem trockenen Winter. Im März wurden unsere Wälder gepflegt, geschnitten, verarbeitet und neue Bäume gepflanzt. Im April brachten wir Kompost und -präparate aus. 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: Wunderschön 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      | 9120010222108      | 9120010220531     |
| 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       | 9120010222115      | 9120010220548     |
| 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



- 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