




WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

OPOK

WELSCHRIESLING

Südsteiermark^{DAC}



Jahrgang	2024
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 31 Jahre
Ideale Trinkreife	in den ersten drei Jahren
Speiseempfehlung	Unser Liebling zur „Brettljause“
Weinbeschreibung	Unser Wöschmeister. Ein leichter Refresher 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.
Analytische Werte	11,5 % vol. 3,5 g/l RZ trocken 5,9 g/l tbS

Nährwertangaben

Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite.
Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 291 kJ / 63 kcal



<https://elabel.apps.de/e-Label/e-Label.p>

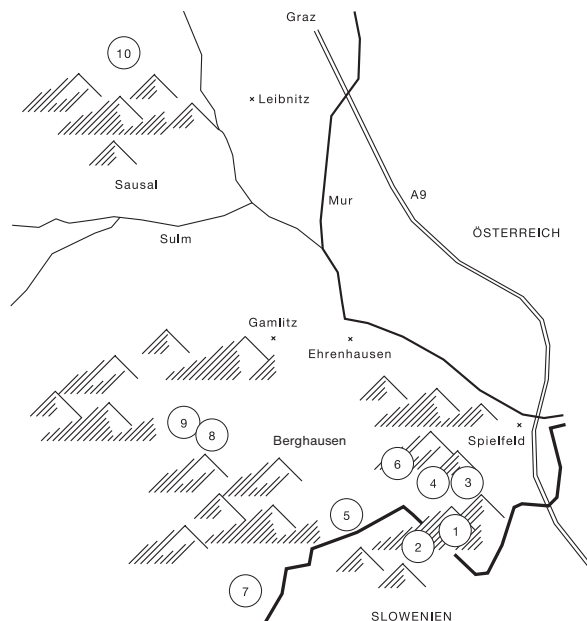
Das Weinjahr 2024

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 Frostnächte 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	9120010222047
Durchmesser / Höhe Flasche	7,0 cm / 29,0 cm
Gewicht volle Flasche	1174 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010222054
Kartonmass L/B/H	23,1/15,6/29,3 cm
Kartons pro Palette	105 (630 Flaschen)
Kartons pro Lage	21 Kartons x 5 Lagen

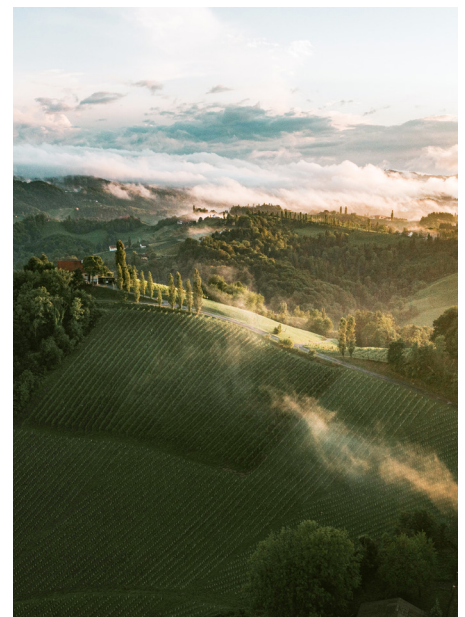
RIEDENÜBERSICHT

- 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 Fürst (Steinbach)
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



Gebietswein
Südsteiermark^{DAC}

STK



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