WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

CABERNET FRANC

ALTE REBEN

Jahrgang	2022
Rebsorte	Cabernet Franc
Bewirtschaftung	In Umstellung zu AT-BIO-402
Herkunft	Steirerland, Land- und Bergwein aus Österreich
Terroir	Schwerer Ton auf Kalkstein Hangneigung 35-50 % Ausrichtung 180°S Seehöhe 330 m
Alter der Rebstöcke	Durchschnittlich 30 Jahre
Ausbau	Nach Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe im kleinen neutralen Eichenfass gereift; unfiltriert auf die Flasche gezogen
Verschluss	Kork
Weinbeschreibung	Laserschwert. Die Alten Cabernet Franc Reben wurzeln auf schweren Ton- und Kalkböden. In der Nase intensive Beerenaromatik ergänzt durch Würze von schwarzem Pfeffer und Oliven. Feine kühle Veilchennuancen runden das strukturierte Bukett ab. Kompaktes Tannin verführt den Gaumen. Macht Durst!
Analytische Werte	12,5 % Vol 1,1 g/l RZ trocken 7,2 g/l tBS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 300 kJ / 72 kcal

https://etabel.apys.de/e-Label/e-Label.p

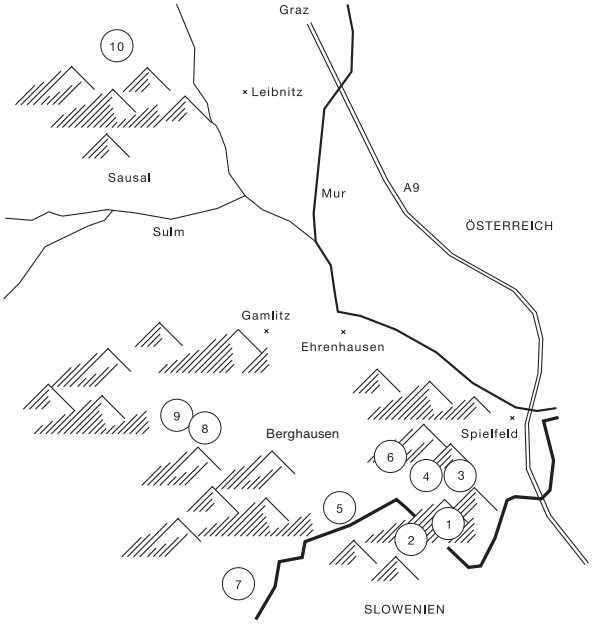
#FRIENDSINWINE | #TEMENT | WEINGUT_TEMENT

Das Weinjahr 2022	Das Weinjahr 2022 beginnt mit einem trockenen Winter. Der März steht im Zeichen von Schulungen und Verkostungen. Im April bringen wir Kompost und Präparate aus. Auf der Ried Grassnitzberg Riff werden die Terrassen fertig bepflanzt. Die Vegetation beginnt Ende April zu erwachen. Im Mai wird es spürbar wärmer, wir beginnen mit dem Ausbrechen der Triebe. Ende Mai dreht das Wetter und aus Trocken wird Feucht-Warm. Bis Mitte Juli zählen wir über 40 Regenschauer. Wir arbeiten am perfekten Laubmanagement und die damit verbundene natürliche Belüftung. Mit dem Ausbringen von Hornkiesel im August bringen wir die Weingärten zum Reifeabschluss. Am 12.9. starten wir in die kürzeste Ernte aller Zeiten, denn bereits am 24.9. ist die Lese zu Ende. Was für eine Leistung! 200 Erntehelfer und ein erstklassiges Team im Keller. Das Traubenmaterial war perfekt, die Erträge aufgrund der schwierigen Blütezeit jedoch gering. Wir vergleichen das fantastische Jahr 2022 mit dem historischen Jahr 1999.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010223105	9120010223143
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 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010223112	9120010223150
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. Zieregg
   - 1.1 Zieregg
   - 1.2 Zieregg Kår
   - 1.3 Zieregg Kapelle
   - 1.4 Zieregg 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
Zieregg 13 | A-8461 Ehrenhausen
+43 3453 41 01-0
weingut@tement.at | www.tement.at