



WEINGUT  
**TEMENT**  
SÜDSTEIERMARK

---

RIED

---

OTTENBERG VEITLHANSL

---

WELSCHRIESLING

---



Jahrgang	2021
Rebsorte	Welschriesling
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark <sup>DAC</sup> , STK <sup>®</sup>
Boden/Lage	Lehmiger Ton auf Kalksandstein
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 28 Monate auf der Feinhefe im neutralen 500 l Fass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt  Hangneigung: Hochplateau Ausrichtung: 90° O - 270° W Seehöhe: 328-344m
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (Vinolok)
Alter der Rebstöcke	27 Jahre
Ideale Trinkreife	2024-2040
Speiseempfehlung	Antipasti, Pastagerichte und Salate
Analytische Werte	12,5 % vol. 2,0 g/l RZ trocken 7,0 g/l tbS
Weinbeschreibung	Ein Purist. So wie die Ton - und Kalksteinböden, auf denen er gedeiht. Heimisches Kernobst, grüne Mandarine, Ysop und Minze. Im gebrauchten Holzfass ausgebaut. Umfließend und salzig, genau wie das Urmeer, das unsere Böden prägt.

## Das Weinjahr 2021

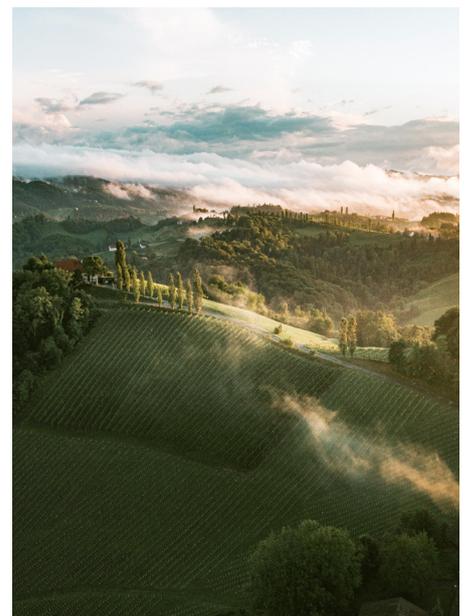
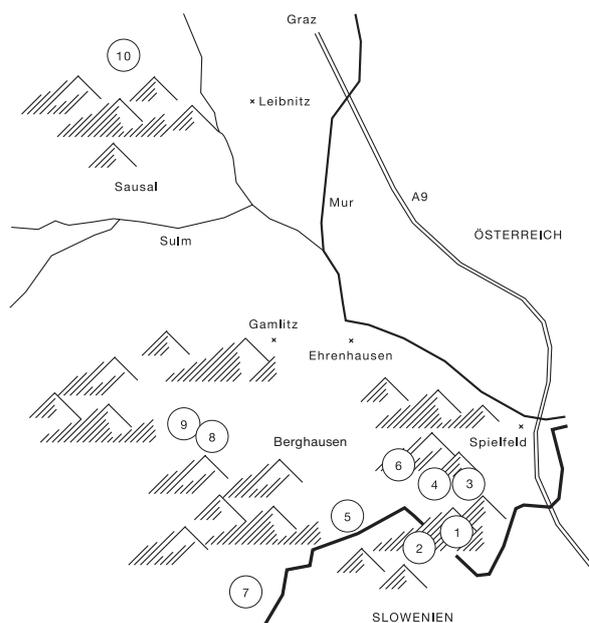
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. Der März war dann eher kühl und feucht, der Austrieb kam später als in den Jahren davor. Auch im April und Mai dominierte ein kühlfeuchtes Wetter. Der Frühsommer verlief dann moderat mit später Blüte, die sich dann über mehrere Wochen hinzog. Juli und August waren sehr dankbare Monate, die Reben holten in ihrer Entwicklung fast alles auf. Der trockene und warme Herbst schuf dann erstklassige Bedingungen. Kurz zusammengefasst: unsere Erwartungen in den 2021er Jahrgang sind hoch. Die Trauben waren perfekt, wenn auch die Erträge geringer als erhofft. Dank der idealen Reifegrade können wir unglaublich elegante Weine erwarten, die sich sehr saftig und konzentriert mit kompakter Struktur und harmonischem Säurespiel präsentieren werden.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220517	9120010220579
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	9120010220524	9120010220586
Kartonmass L/B/H	24,5/16,5/30,6 cm	35,1/31,2/11,1 cm
Kartons pro Palette	105 (63 Flaschen)	72 (216 Flaschen)
Kartons pro Lage	21 x 5 Lagen	8 x 9 Lagen

## RIEDENÜBERSICHT

 Gebietswein  
Südsteiermark<sup>DAC</sup> **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



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