



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

ZIEREGG STEILRIEGEL

MORILLON

Bisher bekannt als „Ried ZIEREGG Morillon“.
Südwestflanke und ältester Teil der Lage im Familienbesitz.



| | |
|---------------------|--|
| Jahrgang | 2021 |
| Rebsorte | Morillon |
| Herkunft | Riedenwein Südsteiermark ^{DAC} , Große STK® Lage (GSTK®) |
| Boden/Lage | Lockere Braunerde auf kargem Korallenkalk (Urmeer 16 Mio. Jahre) |
| Ausbau | Nach natürlicher Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichenfässern (228lt), unfiltriert abgefüllt |
| Bewirtschaftung |  Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402 |
| Alter der Rebstöcke | 41 Jahre |
| Fläche | 3,27 ha – ca. 16.000 Rebstöcke |
| Hangneigung | Durchschnittlich 50 % |
| Ausrichtung | Durchschnittlich 220° Südwest, somit wärmster Teil mit Sonne von früh morgens bis spät abends |
| Seehöhe | 400 - 480 m |
| Verschluss | Glaskork (VinoLok) |
| Ideale Trinkreife | 2025 bis 2040+ |
| Speiseempfehlung | Süßwasserfische, Schmorgerichte, Ofengemüse |
| Analytische Werte | 14 % vol. 1,9 g/l RZ trocken 7,2 g/l tbS |
| Weinbeschreibung | Einzigartig. Nicht nur, weil der Chardonnay einzig bei uns in der Steiermark Morillon genannt wird. In unserer von Korallenkalk geprägten Top-Lage fühlt er sich sichtlich wohl. Präsenze kräutrige Würze, gedorrter Apfel und exotische Frucht. Überaus zugänglich, mineralisch und einzigartig frisch. |

Das Weinjahr 2021

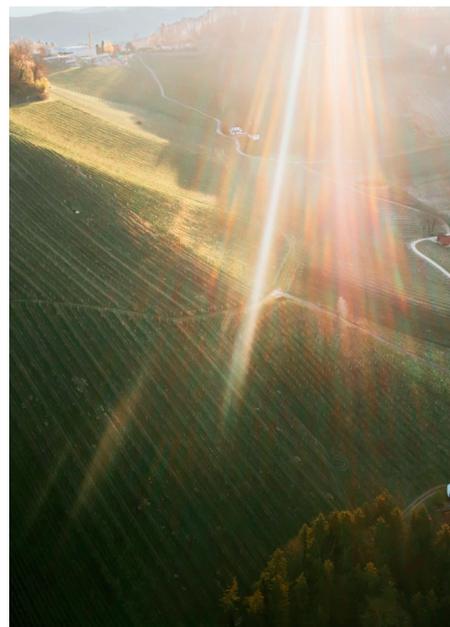
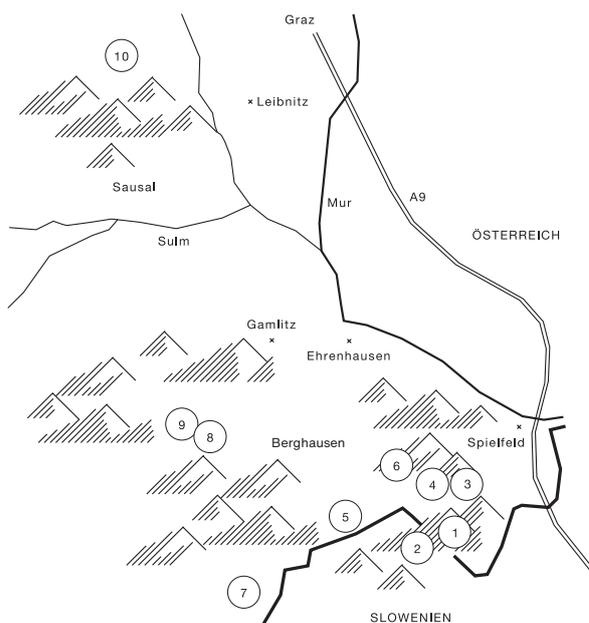
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. 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 | 9120010220937 | 9120010221651 |
| 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 | 9120010220944 | 9120010221668 |
| 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

 Große STK® Lage **STK**

- 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 Steinbach Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



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