



Tement Blanc Südsteiermark DAC 2018

Art. Nr.: 2635618

Hersteller: Tement, Berghausen

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Welschriesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2021

Bodentyp: Terroir-Mix, Kalk, Schiefer, Sand und Mergel

Vinifizierung/Ausbau: Spontangärung, danach 12 Monate auf der Feinhefe im neutralen Faß und Stahltank ausgebaut

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,7 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Schwein: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtig-mineralisch mit typischen Noten von Stachelbeeren und Paprika, am Gaumen sehr elegant und ausgewogen, vielschichtige Würze, straffe Mineralität und gut ausbalancierte Säure.