Tement

Gelber Muskateller Ried Fürst 1.STK Lage

, 750 ml

Austria,

9870009699

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	7 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Vietnamesisch gewürztes Backhendl mit Glasnudelsalat (Geflügel)

Hong Shao Rou, rot geschmorter Schweinebauch (Schwein)

Glasnudelsalat leicht süßsauer mit Koriander, Paprika und Erdnüssen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.08.2025

Informationen zum Wein
Der *Gelbe Muskateller 2021* stammt aus der Lage Ried Fürst, einer 1. STK-Lage, die in rotem Sand fußt und bis vor kurzer Zeit noch *Ried Steinbach Fürst* geheißen hat. Der Wein wurde spontan auf 1,1 Gramm Restzucker heruntergegoren. Der *Fürst* lag 22 Monate lang auf der Feinhefe im Stahltank. Es ist der einzige Tement-Wein, der ausschließlich im Edelstahl ausgebaut wird.
Farbe
helles Strohgelb mit gelben und silbernen Reflexen

Nase
Ich habe schon mal zu einem früheren Jahrgang geschrieben, dass es immer wieder ein Fest sei, diesen Wein im Glas zu haben; denn neben aller offensiven Frucht wirkt der *Gelbe Muskateller* fein, elegant und finessenreich. Das ist auch jetzt wieder so. Das Aroma ist einfach hinreißend und erinnert an Fingerlime, Limette, Hopfen und Holunderblüten, an Passionsfrucht und Cassis, Litschi und Zitronengras.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *2021er Fürst* mit einer gelungenen Dichte und Volumen, Frische und Frucht. Auch hier finden sich vor allem exotische Fruchtkomponenten ein, wirken aber ruhig und fein, niemals quietschig oder laut. Dazu trägt natürlich bei, dass der Wein komplett trocken ist und eine tänzelnde Säurestruktur sowie eine feinkörnige Textur besitzt. Es ist ein tonisch wirkender, geschliffen kühler und energetischer *Gelber Muskateller*.