Tement

Weissburgunder "Ton & Mergel", Südsteiermark DAC

2025, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009734

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mais -Ceviche mit Avocado, Limette, grüner Chili und Koriander (vegetarisch)

Gebratener Saibling, grüner Apfel, Jalapeño, Buttermilch und Dillöl

Gegrillte Garnelen mit grünem Papaya-Salat und Limette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

Info zum Wein:

Die Reben stehen auf Ton und Mergelböden.

Spontangärung und langsame Reifung auf der Feinhefe im Stahltank und großen Holzfässern.

Farbe:

Helles, strahlendes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigten sich wunderbar frische Birne, Quitte und gelber, süßer Apfel, sein fruchtiges Aroma durchmischt sich mit Mandel, Anis, hefigen Noten und hellem Tabak.

Ein komplexer und tiefgründiger Vertreter der Weißburgunder Rebe kündigt sich an und mit Sauerstoff treten Zitronenthymian und Holunderblüten Noten hinzu.

Wunderschön reizvoller Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge überzeugt der 2025er Ton & Mergel Weissburgunder von Tement mit saftiger, heller Fruchtfülle und belebender Mineralität. Durch seinen süffigen Charme und die niedrige Säure kann man ihn vortrefflich zu einer großen Vielzahl von Speisen kombinieren, gerne mit Einschlägen von Säure und Schärfe!