


 **Tement**

Ried Rossberg K Morillon

 2021, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009697

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit grünen Aprikosen und gesalzenen

Haselnüssen

Loup de Mer in Kaffee-Beurre-blanc

Perlhuhn mit Schwarzwurzeln und Nüssen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Dieser Morillon stammt aus einer Erste STK®-Lage mit steilen, nach Südosten bis Süden geneigten Hängen in 370 bis 460 Metern Höhe. Die bis zu 36 Jahre alten Reben wurzeln in kargen, kalkhaltigen Opokböden, wie sie für die Südsteiermark typisch sind. Die biodynamische Bewirtschaftung nach Demeter- und respektBIODYN-Richtlinien legt den Grundstein für einen puristischen, langlebigen Wein. Nach natürlicher Spontangärung reifte der Morillon für 30 Monate auf der Feinhefe in kleinen französischen Eichenfässern und wurde unfiltriert mit Naturkork gefüllt. Ein vielschichtiger, klar strukturierter Riedenwein mit Potenzial bis weit über 2040 hinaus.

Farbe:

Helles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2021 Ried Rossberg K Morillon von Tement hat ein rauchig-dunkles Naturell: Unter der filigranen Reduktion duftet es nach Kakaonibs, gedörrten Quitten, Grapefruitzesten sowie Haselnussschalen und gesalzener Butter. Vielschichtig und komplex zeigt er sich mit zunehmender Belüftung in stetem Wandel und verlangt nach den großen, teuren Gläsern.

Mund:

Im Antrunk adrett gescheitelt, ohne ein Gramm Fett auf den Rippen: Mit sehniger Statur ist er hochgewachsen und wohldefiniert, die Frucht ist reduziert aufs Wesentliche, der Extrakt kompakt gebettet in die griffige Phenolik mit apartem Grapefruit-Twist am Gaumen. Im Nachhall spiegelt sich die dunkle Seite des Kakaos und der Nüsse, unterlegt von salzigen Noten und zitrischem Zisch. Stabiler Wert mit kompaktem Auftritt.