

 **Tement**

RT Alte Reben

 2015, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009602

 Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Auberginen-Lasagne mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderrücken-Steak mit Kräuterbutter und

Bratkartoffeln

(Fleisch)

Geschmorte Entenkeule mit Rotkraut,

Kerbelwurzel, Quitte und Trüffel

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.12.2022

Info zum Wein:

Roter Tement, das ist Blauer Zweigelt 50 %, Cabernet Sauvignon 50 % von diversen Lagen der Südsteiermark mit Verwitterungsböden. Die Rebstöcke sind zwischen 12 und 45 Jahre alt.

Info zum Ausbau:

Nach Spontangärung über 80 Monate im Holzfass gereift.

Farbe:

Sattes Violettrot.

Nase:

Der 2015er RT von alten Reben zeigt sich in der Nase intensiv, fast ätherisch, er riecht nach Cassis, Brombeere, Weichsel, Eukalyptus und wilder Minze. Mit Sauerstoffkontakt treten edle dunkle Schokolade, schwarzer Kampot Pfeffer, Baumrinde, Steinpilze, Rote Bete und Trüffel hinzu. Ein wahrlich beeindruckender Auftakt voller Tiefe, Kraft und gleichzeitig Finesse, bereits im Duft.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, fasziniert er mit salzig-würziger Note in Kombination mit saftiger dunkler Frucht, einer belebenden Säure und einem perfekt gereiften Gerbstoff. Was für ein wunderbarer beeindruckender, kraftvoller Rotwein, der erneut mit Tiefe und Eleganz punktet. Perfekt zu kräftigen Grill- und Schmorgerichten!

Leicht gekühlt perfekt aus großen Gläsern zu genießen!