



Im Rebberg mit Manfred Tement (rechts) und seinem Sohn Armin (Mitte).

Blick auf die Rebberge von Tement.

Ideal: Tement und *fruits de mer*.

Tement in der Steiermark

Ist von Wein aus der Steiermark die Rede, kommt man unweigerlich auf das Weingut der Familie Tement zu sprechen, das eine Sonderstellung in der Region einnimmt. Manfred Tement, der den Betrieb 1976 übernahm, ist *der* Pionier dieses Weinbaugebiets und war der erste, der kompromisslos auf hohe Qualität gesetzt hat. Seit einiger Zeit sind auch seine Söhne Armin und Stefan mit im Betrieb und führen die Erfolgsgeschichte weiter.



Weingut Tement, Reserve <Alte Reben> (weiss, trocken) 2017 Weissburgunder, Südsteiermark, Spezialfüllung Schwander

Fr. 16.60
(statt Fr. 18.80)

Armin Tement erklärt mir: «Ein echter Südsteirer wird zu Gerichten der lokalen Küche klassischerweise fast immer einen Weissburgunder wählen – einen Wein also, der mit der Mahlzeit wunderbar harmoniert: Er ist nicht so kräftig und holzdominiert wie der Chardonnay und besitzt deutlich mehr Frische. Neben Spargeln passt er beispielsweise perfekt zu Huhn- und Kalbsgerichten oder Pasta mit Morcheln.» Die Traubensorte liebt kalkreiche Böden. Dieser speziell für uns gefüllte Weissburgunder stammt von den ältesten Rebstöcken mit tiefen

Erträgen. Nach der Vergärung wurde er über 40 Monate auf der Feinhefe im grossen Holzfass und Stahltank gereift und vor wenigen Wochen gefüllt. Armin sagt: «Ihr bekommt einen Ausnahmewein aus dem grossen Jahrgang 2017; deine Kunden dürfen sich freuen!» Und er schmeckt wirklich köstlich: frisch, mit zarten Nuancen, mineralisch und äusserst elegant. Hervorragend als Essensbegleiter, aber auch als Apéro; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024. 12,5% Alkohol.



Gelber Muskateller, Weingut Tement (weiss, trocken) 2020 Südsteiermark, biologischer Anbau

Fr. 15.90
(statt Fr. 17.60)

Ist ein leichter, erfrischender Weisswein gefragt, fällt meine Wahl sehr oft auf Tements Gelben Muskateller. Man darf sich darunter keinesfalls einen süsslichen, plumpen Weissen vorstellen. Tements Gewächs ist trocken, elegant und mineralisch und besitzt nur sehr zarte, zurückhaltende Muskateller-Aromen, die gerade deshalb besonders reizvoll sind und immer wieder zu einem weiteren Schluck animieren. So überrascht es nicht, dass dieser Wein in

Tements Programm der absolute Bestseller ist. Auch bei unserer Kundschaft stösst er auf grosse Begeisterung. So waren die Verkaufszahlen bereits letztes Jahr äusserst erfreulich und dürften heuer sogar noch deutlich höher liegen. Wer diesen Wein nicht kennt, sollte ihn unbedingt einmal probieren. Er ist konsumbereit und bis mindestens Ende 2024 haltbar. Lediglich 11,5% Alkohol.