



Oktober 2021: Besuch bei Armin, Manfred und Monika Tement (v.l.n.r.)



Blick auf einen Teil des Zieregg-Rebbergs.

## Familie Tement in der Steiermark

Die ausgezeichneten weissen Gewächse der Familie Tement haben sich mittlerweile einen festen Platz bei unseren Kunden erobert. Nebst der Wachau gilt die Steiermark als führendes Weissweingebiet Österreichs. Das Weingut Tement zählt zu den profiliertesten Betrieben und ist Vorbild für viele Winzer der Region. Die Bewirtschaftung der eigenen 100 Hektar erfolgt biologisch, die trockenen Weissweine verbinden eine unnachahmliche Eleganz mit frischer Frucht. Im Gegensatz zu anderen Regionen war 2021 in der Steiermark ein qualitativ hervorragender Jahrgang. Armin Tement sagt: «Wenn wir ausschliesslich solche Jahre hätten, wären die Zustände paradiesisch!» In einigen Wochen werden wir einen Sauvignon Blanc präsentieren, den Tement eigens für uns füllt.



### Gelber Muskateller, Weingut Tement (weiss, trocken) 2021 Südsteiermark, biologischer Anbau

**Fr. 15.90**  
(statt Fr. 17.60)

Muskateller hat bei vielen Weinfreunden den Ruf, süss und klebrig zu sein. Das völlige Gegenteil davon ist Tements Gelber Muskateller: Er ist sehr trocken, leicht und besitzt ein geradezu bezauberndes, ungemein feines Bouquet. Wer einen beschwingten, un-

beschwerten Sommerwein sucht, der auch bei wiederholtem Konsum nicht langweilt, sollte diesen Muskateller unbedingt verkosten! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. 11.5% Alkohol.

### Weissburgunder Reserve «Alte Reben» (weiss, trocken) 2018 Weingut Tement, Spezialfüllung Schwander

**Fr. 16.80**  
(statt Fr. 19.—)

Es freut mich ausserordentlich, dass unser erstes Angebot dieses besonderen Weines im letzten Jahr auf derart grossen Anklang gestossen ist. Weissburgunder ist in der Steiermark ein überaus beliebter Essensbegleiter; stilistisch ähnelt er ein wenig dem Chardonnay, allerdings ist er leichter und frischer und passt beispielsweise vorzüglich zu Spargeln, aber auch zu Kalb oder Pasta. Der 2018er steht dem 2017er in nichts nach. Auch er wurde über 40 Monate (!) auf der Feinhefe im grossen Holzfass und Stahltank gereift. Frisch, elegant, äusserst nuanciert, sehr anhaltend; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. 12.5% Alkohol.

