



Weissburgunder

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunftsbetont und elegant

Beschreibung:

Die Trauben für diesen graziösen Weißburgunder stammen aus acht exzellenten Rieden mit sehr tonhaltigen Kalkmergelböden. Die Früchte wurden im idealen Reifegrad selektiv von Hand geerntet und prägen diesen steirischen Traditionswein mit einem animierenden Spiel von saftiger Frucht und mineralischer Lebendigkeit.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Weingut Tement (Biodynamisch)

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0833223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.