



## 2022 Weissburgunder

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Herkunftsbetont und elegant

**Beschreibung:**

Die Trauben für diesen grazilen 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.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Steiermark
<b>Subregion:</b>	Südsteiermark
<b>Produzent:</b>	Tement
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Weissburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	0833222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Weissburgunder**

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Bio)

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Weissburgunder  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402  
**Ausbau:** 6 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren