



## Steiermark (Österreich): Weingut Tement

1 Mit Armin Tement im vorzüglichen Restaurant «Die Weinbank» in Ehrenhausen.

2 Rebberg im Zieregg.

Die erste Destination unserer Österreichreise im letzten Oktober ist das Wirtshaus «Die Weinbank» in Ehrenhausen, dem Tor zur Südsteiermark, wo uns Koch Gerhard Fuchs und Sommelier Christian Zach zusammen mit Armin Tement zum mehrgängigen Mittagessen empfangen. Fuchs und Zach sind seit 2006 kulinarisch verbunden und ergänzen sich in Küche und Keller wie Topf und Deckel oder, wie Armin Tement gerne betont, wie Flasche und Kork.

«Die Weinbank» verfügt über eine beeindruckende 170 Seiten umfassende und mehrfach ausgezeichnete Weinkarte mit über 4500 Positionen, aber auch die Küche zählt mit Sicherheit zu den besten der Region. Wir degustieren verschiedene Jahrgänge vom Gelben Muskateller, vom Ciringa sowie vom Zieregg, dem Flaggschiff des Familienweinguts. Es ist faszinierend, wie all diese gut strukturierten Weine bereits in ihrer Jugend gefallen, aber dennoch ein erstaunliches Alterungspotential haben.

Hervorragend gelaunt kommen wir anschliessend auf dem Weingut Tement an. Zusammen mit Armins Bruder Stefan und Patron Manfred besichtigen wir den in den Hang gebauten Keller mit dem imposanten Fasslager. Manfred erklärt: «Vor mehr als 15 Jahren haben wir uns erstmals an den biologischen Anbau gewagt. Heute bewirtschaften wir biodynamisch und gehören unter anderem seit 2022 dem Demeter-Verband an – ein für uns logischer Schritt und ein Anfang ohne Ende. Wir beobachten die Natur, lernen jedes Jahr dazu und kommen ihr Stück für Stück näher.» Die biologische Landwirtschaft und der respektvolle Umgang mit der Natur sind

3 Fasskeller von Tement.

4 Manfred Tement.

bei Tement eine absolute Selbstverständlichkeit: «Wir möchten unverfälschte, bekömmliche Weine mit einer klaren, frischen Aromatik erzeugen», betont Armin. Diese Philosophie zeigt sich eindrücklich beim trockenem 2023er Gelben Muskateller sowie beim Ciringa, der aus dem gleichnamigen und unmittelbar an den legendären Zieregg angrenzenden slowenischen Teil des Rebbergs stammt. Nachdem 2021 eines der besten Jahre seit langem war und wir den 2022er noch immer als etwas zu jung empfinden, lassen wir abermals eine fruchtige Partie des superben 2021ers füllen, der sich nach wie vor unglaublich jugendlich präsentiert und über die nächsten zwei, drei Jahre gar noch weiter dazugewinnen wird.



Mehr Informationen zum Weingut Tement.



**Weingut Tement (weiss) 2021 Ciringa «Charmes» Spezialfüllung Selection Schwander**  
100% Sauvignon Blanc

Mittleres Gelb; betörendes, noch jugendliches, an reife Zitrusfrüchte erinnerndes Aroma; reinrönig, herrlich fruchtig und angenehm trocken. Ein überaus verführerischer Sauvignon Blanc zu einem äusserst attraktiven Preis; haltbar bis mindestens Ende 2028. 12,5% Alkohol.

Fr. 14,90 (ab Juli 24 Fr. 16,90)

**Gelber Muskateller (weiss) 2023 Weingut Tement Südsteiermark, Demeter**  
100% Gelber Muskateller

Helles Gelb; feines, zurückhaltendes Muskateller-Aroma; in der Nase besticht er durch die für ihn typische Fruchtigkeit, während er am Gaumen trocken, leicht und keinesfalls überladen ist; haltbar bis mindestens Ende 2027 – ein herrlicher Trinkgenuss! 11,5% Alkohol.

Fr. 16,90 (ab Juli 24 Fr. 19,—)