

## Riesling Kammerling® Traisental DAC 2020



<b>Herkunft</b>	Traisental	
<b>Rebsorte</b>	Rheinriesling	
<b>Kategorie</b>	DAC	
<b>Analyse</b>	Alkohol:	12,5 % vol.
	Säure:	7,4 g/L
	Restzucker:	3,4 g/L, trocken
<b>Optimale Trinkreife</b>	2021-2025	
<b>GTIN 13 Flaschencode</b>	9005565166148	
<b>GTIN 13 Kartoncode 6er</b>	9005565666143	

<b>Lage</b>	<p>Dieser Riesling wächst in unseren Inzersdorfer und Wagram o.d. Traisner Weingärten auf Löss bzw. kalkhaltigem Konglomeratgestein und sandigem Lehm. Die Lagen sind nach Osten und Süden positioniert. Dem Wein verleihen diese Gegebenheiten Würze, Mineralität und feine Frucht.</p> <p><b>Kammerlinge</b> sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Traisentaler Konglomeratgestein vorkommen, und deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung der Weine beitragen.</p>
<b>Vinifizierung</b>	<p>Selektive Handlese zwischen 5.10. und 3.11.2020; Alter der Rebstöcke: 10 – 30 Jahre; gerebelt, z.T. kaltmazert, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 20 Tage temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, auf der Feinhefe bis Ende Jänner 2021, Abfüllung im März.</p>
<b>Kostnotiz</b>	<p>Animierend, kühl, hellfruchtig, mit weißen Pfirsich- und Zitrusaromen in der Nase, intensiver Duft nach weißen Ribiseln, und Dirndlblüten, am Gaumen leichtfüßig, mit fein ziseliertem Säurespiel und delikater Frucht, trotzdem fokussiert und straff mit der typisch kalkigen Mineralik und der präzisen, kühlen Frucht.</p>
<b>Serviervorschlag</b>	<p>Trinktemperatur: 7–10°C</p> <p>Kalte und warme Vorspeisen, sommerliche Salate, Fisch natur oder mit nicht gebundener Sauce, helles Fleisch, Frischkäse;</p>
<b>Speisenempfehlung</b>	<p>Ein spannender, frischer Kontrapunkt zu eingemachten Gerichten wie Kalbsbeuscherl (mit Riesling verfeinert), Züricher Geschnetzeltem oder faschiertem Kalbsbatterschnitzel</p>
<b>Auszeichnungen</b>	91 Falstaff Punkte