

Gelber Muskateller Kammerling®

2020



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Gelber Muskateller
Kategorie	Qualitätswein
Analyse	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 7,5 g/L Restzucker: 5,9 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2021-2026
GTIN 13 Flaschencode	9005565056333
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565656335

Lage	Riedencuvée aus den Weinorten Inzersdorf und Wa-gram o. d. Traisen. Dieser Wein vereint das Terroir der Traisentaler Großlage Parapluiberg, welche von Löss, Konglomeratgestein und Verwitterung dessen geprägt ist. Der hohe Kalkgehalt der Böden, höher als in allen anderen österreichischen Weinbaugebieten, beeinflusst diesen Wein maßgeblich. Er ist zugänglich, saftig, mineralisch.
Vinifizierung	Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen. Alter der Rebstöcke 7-18 Jahre. Handlese am 19.-21.9.2020, gerebelt - gekühlte Maischestandzeit: 9 Tage, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt - 24 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Anfang Februar, Abfüllung Mitte März 2021.
Kostnotiz	Aromatischer Duft nach Holunderblüten und Muskateller-Traube, etwas Zitronenmelisse und feine Kräuteranklänge, am Gaumen wieder Holunderblüten sowie traubige Noten, unterlegt mit Nuancen von Muskatnuss, die lebendige Säure und die kalkige Mineralik animieren und sorgen für einen erfrischenden Nachhall.
Serviervorschlag	Trinktemperatur: 6 – 8 °C
Speisenempfehlung	Mehr als ein Aperitif ist dieser Wein auch ein feiner und animierender Begleiter zu allerlei Tapas oder Antipasti.
Auszeichnungen	91 Falstaff Punkte

Weinkultur Preiß

A-3134 Theyern | Ringgasse 4 | Traisental | AUSTRIA
Tel & Fax +43 2783 6731 | Mobil +43 676 941 85 80
wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at