

GELBER MUSKATELLER KAMMERLING® 2024



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Gelber Muskateller
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 6,7 g/L Restzucker: 4,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2030
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056333
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656335
LAGE	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. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke 20 Jahre. Handlese am 24.8.2024 gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 5 Monate Lagerung im Stahltank.
KOSTNOTIZ	Helles Strohgelb, Silberreflexe. Floral, ein Hauch von Litschis, etwas Holundersirup, mit zarten Noten von weißer Apfelfrucht unterlegt. Saftig, weiße Tropenfrucht, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang, gute Länge, ein facettenreicher, lebendiger Sommerwein.
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

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at