

## GELBER MUSKATELLER KAMMERLING® 2025



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Gelber Muskateller
KATEGORIE	Bio-Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 11,5 %vol Säure: 6,6 g/L Restzucker: 3,2 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2031
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 im Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung dieses Weines beitragen.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke 20 Jahre. Handlese am 22.9.2025 gerebelt, Kaltmazeration für 4 Tage, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 5 Monate Lagerung im Stahltank.
KOSTNOTIZ	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Muskatnuss, ein Hauch von Holunderextrakt, weiße Johannisbeeren, floral unterlegt. Schlank, weißes Steinobst, frisch strukturiert, lebendig, frischer Säurebogen, Limetten im Nachhall, ein leichtfüßiger 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	90 Falstaff Punkte

