

RIED BERG GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL_{DAC} RESERVE 2022



HERKUNFT	Ried Berg, Getzersdorf, Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC Reserve
ANALYSE	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 4,6 g/L Restzucker: 5,7 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2036

LAGE	Die Getzersdorfer Ried Berg ist ein terrassierter Steilhang mit bis zu 25° Neigung und Ausrichtung gegen Osten. Die Seehöhen liegen zwischen 240 Meter und 340 Meter. Der auf kalkigem Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation entwickelte Boden ist karg und hat lediglich eine dünne Humusauflage. Generell bietet diese Ostlage perfekte Voraussetzungen für die Erzeugung kompakter, dichter Weine, mit höchster physiologischer Reife.
VINIFIZIERUNG	Handlese am 27.10.2022, gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt – 14 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank; danach Feinhefelagerung, Abfüllung im Juli 2023, danach Lagerung in der Flasche. Im Verkauf ab 2024.
KOSTNOTIZ	Jugendliche Farbe, komplexe Aromatik, kandierte Orange und Mandeln, Kumquat, Earl-Grey-Noten, zarte Würze körperreicher Wein, harmonischer Trinkfluss, präserter Gerbstoff und Fruchtschmelz im Abgang, entwickelt sich im Glas sehr gut, Potenzial. - Beschreibung von Willi Balanjuk, A la Carte
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 9–12°C, Burgunderglas
SPEISENEMPFEHLUNGEN	Zu Gerichten der Wiener Küche wie Tafelspitz aber auch überbackenen Kalbskoteletts, Picatta Milanese und edlem Geflügel vom Perlhuhn bis zum Fasan.
AUSZEICHNUNGEN	94+ A la Carte Punkte

Weingut Preiß

A-3134 Theyern | TRAISENTAL | AUSTRIA
Tel +43 2783 6731 | Mobil +43 660 485 4558
wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at