

RIED BRUNNDOPPEL TRAISENTAL ^{DAC} RESERVE GRÜNER VELTLINER



HERKUNFT	Ried Brunnndoppel, Nußdorf/Traisental, Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC Reserve
ANALYSE	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,7 g/L Restzucker: 3,2 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2023-2035
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565060897
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565660899

LAGE	Brunndoppel ist mit über 400 m Seehöhe die fast höchste Lage im Weinbaugebiet Traisental. Sie ist mit 20% Hangneigung rein nach Süden ausgerichtet. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage.
VINIFIKATION	Alter der Rebstöcke 20 bis 50 Jahre. Gestaffelte Handlese - gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt - 18 Tage temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Vollhefe bis Mitte Dezember, dann Feinhefelagerung. Abfüllung im Juli 2022.
WEINBESCHREIBUNG	Feine Veltliner-Würze und Pikanz laden ein, aromatischer Apfel (Cox Orange) gepaart mit Zitrusnoten und Salzigkeit, am Gaumen wirkt er auf elegante Weise malarisch würzig, er ist vollmundig, mineralisch fokussiert und bleibt haften; am Beginn einer langen Reise.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 9-12°C, Burgunderglas
SPEISENEMPFEHLUNG	Zu feinen Braten, kräftigen Gerichten wie Kalbsstelze oder im ganzen gebratener Pute aber auch aromatisch-dichten Nudelgerichten wie Steinpilzen à la Crème.
AUSZEICHNUNGEN	The Drinks Business London · Gold

Weingut Preiß

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