

Grüner Veltliner Kammerling® Traisental DAC 2021



Herkunft	Traisental
Rebsorte	Grüner Veltliner
Kategorie	DAC
Analyse	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,5 g/L Restzucker: 2,4 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2022-2028
GTIN 13 Flaschencode	9005565056272
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565656274

Lage	Dieser Wein kommt aus unseren guten Lagen in Nußdorf, Wagram und Getzersdorf ob der Traisen. Das kalkhaltige Konglomeratgestein und die zum Teil mächtigen Lössanwehungen bringen ihm Mineralität, Würze und eine feine Frucht. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.
Vinifikation	Alter der Rebstöcke 10 bis 60 Jahre, 1. selektive Auslese von 13.-21.10.2021, gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 2-3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 3 Monate auf der Feinhefe, Abfüllung im März 2022.
Kostnotiz	Saftig einladend im Duft mit Aromen nach Naschi-Birnen und Rosenäpfeln, die typisch salzig-würzigen Noten des Traisental Veltliners finden sich im Duft und später auch am Gaumen wieder, saftig animierend mit schönen Apfel- und Zitrusnoten ist das Frucht-Säure-Verhältnis balanciert und macht Lust auf den nächsten Schluck.
Serviervorschlag	Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Speisenempfehlung	Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter zu klassischer Wiener Küche vom Schnitzel bis zum Tafelspitz aber auch zu einer guten Heurigenjause oder Fleisch-Fondue.
Auszeichnungen	91 Falstaff Punkte

Weinkultur Preiß

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