

GRÜNER VELTLINER KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2022



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 5,8 g/L Restzucker: 3,2 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2023-2029
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.

Kammerling steht für gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.

VINIFIKATION
Alter der Rebstöcke 10 bis 60 Jahre, Lese per Hand von 11.-21.10.2022, 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
Ein Klassiker! Saftig einladend im Duft mit Aromen nach Boskoop Äpfeln. Feine Würze in der Nase (Majoran, Oregano), typisch mineralisch zuerst im Duft und später auch am Gaumen, feiner, strukturgebender Gerbstoff, Aromen nach Apfel und Birnen, mittelleicht mit angenehmem Zug.

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.

Weingut Preiß

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