

## GRÜNER VELTLINER KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2023



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 5,5 g/L Restzucker: 2,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2030
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056272
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656274

LAGE	Dieser Wein kommt aus unseren guten Lagen vom Westufer der Traisen. Das kalkhaltige Konglomeratgestein und die zum Teil mächtigen Lössanwehungen bringen ihm Mineralität, Würze und eine feine Frucht. <b>Kammerling</b> 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 11-17.10.2023, 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 2024.
KOSTNOTIZ	Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Frische weiße Kernobstaromen, ein Hauch von Wiesenkräutern, feine tabakige Würze. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, balanciert und anhaftend, macht Lust auf ein zweites Glas. - Peter Moser, Falstaff
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 · TRAISENTAL · Austria  
Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558  
wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at