

## GRÜNER VELTLINER KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2024



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 5,0 g/L Restzucker: 2,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2031
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, selektive Handlese per Hand Anfang September 2024, gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 2-3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 5 Monate Lagerung im Stahltank, Abfüllung im Februar 2025.
KOSTNOTIZ	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Anklänge von frischer Birne und Wiesenkräutern, Nuancen von Mango, tabakige Würze unterlegt. Mittlere Komplexität, weiße Fruchtnuancen, feiner Säurebogen, mineralisch, feine Zitrusanklänge im Abgang, vielseitig einsetzbar. - 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