



## GRÜNER VELTLINER KAMMERLING® TRAISENTAL<sub>DAC</sub> 2025

HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC, , Gebietswein, Bio
ANALYSE	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 5,7 g/L Restzucker: 2,7 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2032
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056272
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656274

LAGE & BODEN	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. Kammerling steht für gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung dieses Weins beitragen.
VINIFIKATION	Alter der Rebstöcke 15 bis 60 Jahre, selektive Lese Mitte Oktober 2025, gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 2-3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 6 Monate Lagerung im Stahltank, Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von reifer gelber Tropenfrucht, Nuancen von Apfel und Blütenhonig. Schlank, frisches Kernobst, feiner Säurebogen, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter, bereits gut antrinkbar.
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