

Riesling Kammerling® Traisental DAC 2021



Herkunft	Traisental
Rebsorte	Rheinriesling
Kategorie	DAC
Analyse	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 7,4 g/L Restzucker: 4,3 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2022-2027
GTIN 13 Flaschencode	9005565166148
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565666143

Lage	Dieser Riesling wächst in unseren Inzersdorfer und Wagram o.d. Traisner Weingärten auf Löss bzw. kalkhaltigem Konglomeratgestein und sandigem Lehm. Die Lagen sind nach Osten und Süden positioniert. Dem Wein verleihen diese Gegebenheiten Würze, Mineralität und feine Frucht. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Traisentaler Konglomeratgestein vorkommen, und deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung der Weine beitragen.
Vinifizierung	Selektive Handlese zwischen 18./19./20.10.2021, Alter der Rebstöcke: 10 – 30 Jahre; gerebelt, z.T. kaltmazert, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 1,5 Monate temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C, auf der Feinhefe bis Ende Jänner 2022, Abfüllung im März.
Kostnotiz	Animierend, kühl, hellfruchtig, mit weißen Pfirsich- und Zitrusaromen in der Nase, intensiver Duft nach weißen Ribiseln, und Dirndlblüten, am Gaumen leichtfüßig, mit fein ziseliertem Säurespiel und delikater Frucht, fokussiert und straff mit der typisch kalkigen Mineralik und der präzisen, kühlen Frucht.
Serviovorschlag	Trinktemperatur: 7–10°C Kalte und warme Vorspeisen, sommerliche Salate, Fisch natur oder mit nicht gebundener Sauce, helles Fleisch, Frischkäse;
Speisenempfehlung	Ein spannender, frischer Kontrapunkt zu eingemachten Gerichten wie Kalbsbeuscherl (mit Riesling verfeinert), Züricher Geschnetzeltem oder faschiertem Kalbsbutterschnitzel