

RIESLING KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2023



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 123,0 % vol. Säure: 6,8 g/L Restzucker: 3,9 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2029
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565166148
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565666143

LAGE

Dieser Wein vereint das Terroir der Traisentaler Großlage Parapluiberg, geprägt von Löss bzw. kalkhaltigem Konglomeratgestein und sandigem Lehm. Die Weingärten 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 am 18.10.2023, Alter der Rebstöcke: 12 – 30 Jahre; gerebelt, Maischestandzeit in der Presse, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 4 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner 2024, Abfüllung im März.

KOSTNOTIZ

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zarte Kräutervürze, weißer Pfirsich, dunkle Mineralität, ein Hauch von Orangenesten. Straff und frisch, angenehmer, trockener Stil, lebendig strukturiert, mineralisch-salzig im Abgang, macht Lust auf mehr. - Peter Moser, Falstaff

SERVIERVORSCHLAG

Trinktemperatur: 7–10°C

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein spannender, frischer Kontrapunkt zu eingemachten Gerichten wie Kalbsbeuscherl (mit Riesling verfeinert), Züricher Geschnetzeltem oder faschiertem Kalbsbutter-schnitzel.

AUSZEICHNUNGEN

92 Falstaff Punkte

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at