

## RIESLING KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2024



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 5,9 g/L Restzucker: 4,3 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2030
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. <b>Kammerlinge</b> sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Traisentaler Konglomeratgestein vorkommen, und deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung der Weine beitragen.
VINIFIZIERUNG	Selektive Handlese zwischen am 18.9.2024, Alter der Rebstöcke: 13 – 30 Jahre; gerebelt, Maischestandzeit in der Presse, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 3 Wochen temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, Lagerung im Stahltank für 5 Monate.
KOSTNOTIZ	Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-würzig unterlegte Steinobstnuancen, Anklänge an Marille, kandierte Orangen. Schlank, frisch strukturiert, rassig, zart nach Pfirsich, Blütenhonig im Nachhall, bereits gut antrinkbar, vielseitig einsetzbar. - 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	91 Falstaff Punkte

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria  
Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558  
wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at