

RIESLING KAMMERLING® TRAISENTAL DAC 2025



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC, Gebietswein, Bio
ANALYSE	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 7,3 g/L Restzucker: 3,3 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2031
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565166148
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565666143

LAGE & BODEN

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 dieses Weines beitragen.

VINIFIZIERUNG

Selektive Handlese zwischen am 2. & 3. Oktober 2025, Alter der Rebstöcke: 15 – 30 Jahre; gerebelt, Maischstandzeit 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 Grüngelb, Silberreflexe, feine gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Ananas, ein Hauch von frischer Marille, mineralischer Touch, Mandarinzesten unterlegt. Schlank, weißes Steinobst, rassiger Säurebogen, leichtfüßiger, zitroniger Stil, salziger Nachhall, vielseitig einsetzbar.

SERVIERVORSCHLAG

Trinktemperatur: 7–10°C

SPEISENEMPFEHLUNG

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

AUSZEICHNUNGEN

91 Falstaff Punkte

