

Rosé Kammerling® 2021



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Blauer Zweigelt
Kategorie	Qualitätswein
Analyse	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/L Restzucker: 1,0 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2022-2024
GTIN 13 Flaschencode	9005565017716
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565617718

Lage	Die Trauben für diesen Rosé stammen aus unseren Zweigelt-Weingärten in Nußdorf und Wagram ob der Traisen. Sie liegen in Seehöhen zwischen 210 und 280 Metern. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit aus den damals vegetationsarmen Alpen hier angeweht wurde und jetzt einen lehmig-sandigen, immer kalkigen und gut speicherfähigen Boden bildet. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.
Vinifizierung	Selektive Handauslese am 1.10.2021, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit in der Presse, dann gepresst, 14 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, Feinhefelagerung bis Anfang Jänner, Abfüllung Anfang März 2021.
Kostnotiz	Animierende saftig im Duft, Anklänge an roten Ribisel und feinen Walderdbeeren, am Gaumen Noten von Weichseln, Erdbeeren und Ribiseln, das frische Säurespiel bringen Trinkfreude und Harmonie zugleich. Ein vielschichtiger Rosé, der animiert und den Sommer ins Glas holt.
Serviervorschlag	Trinktemperatur: 6-8°C
Speisenempfehlung	Gut geeignet als Terrassenwein, passt aber auch perfekt zu einer Jausenplatte mit Rohschinken, Leberpastete und milden Käsesorten, sowie zu Antipasti, aber auch Pastagerichten.

Weinkultur Preiß

A-3134 Theyern | Ringgasse 4 | Traisental | AUSTRIA

Tel +43 2783 6731 | Mobil +43 676 941 85 80

wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at