

SAUVIGNON BLANC KAMMERLING® 2024



| | |
|------------------------|--|
| HERKUNFT | Niederösterreich |
| REBSORTE | Sauvignon Blanc |
| KATEGORIE | Qualitätswein |
| ANALYSE | Alkohol: 12,5 %vol Säure: 6,0 g/L Restzucker: 1,2 g/L, trocken |
| OPTIMALE TRINKREIFE | 2025-2030 |
| GTIN 13 FLASCHENCODE | 9005565056302 |
| GTIN 13 KARTONCODE 6ER | 9005565656304 |

| | |
|-------------------|---|
| LAGE | <p>Unsere Sauvignon Reben wachsen in der Ried Brunndoppel. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage.</p> <p>Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikro-fossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.</p> |
| VINIFIZIERUNG | Alter der Rebstöcke ca. 20 Jahre. Handlese am 05.09.2024, 4 Tage Kaltmazeration, dann mit pneumatischer Presse Saft von den Beeren getrennt – 14 Tage temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner. Abfüllung im März 2025. |
| KOSTNOTIZ | Mittleres Strohgelb, Goldreflexe. Verhalten, zarte weiße Tropenfrucht, florale Nuancen, ein Hauch von Stachelbeeren und Limetten. Schlank, frischer Apfel, lebendig strukturiert, zitronig, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen. |
| SERVIERVORSCHLAG | Trinktemperatur: 7–10°C |
| SPEISENEMPFEHLUNG | Ein wunderbarer Begleiter zur nicht zu scharfen Asiaküche, ebenso wie zu Meeresfischen und Schalentieren, Pasta mit Meeresfrüchten, aber auch ganz Bodenständigem wie einem Paprikahendl. |
| AUSZEICHNUNGEN | 90 Falstaff Punkte |

Weinkultur Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

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

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at