

ZWEIGELT KAMMERLING® 2022

HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Blauer Zweigelt
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 5,3 g/L Restzucker: 1,0 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2030



LAGE

Die Trauben für diesen Zweigelt 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

Handlese am 28.9.2022, Trauben gerebelt, im Rotweingärtank bzw. in offenen Behältnissen vergoren, die Maische wurde mehrmals täglich mit gärenden Most überschwallt bzw. untergestoßen, nach 10 Tagen Maischegärung den Jungwein mit der pneumatischen Presse von den Treestern getrennt; Lagerung im Stahltank und tw. in mehrmals gebrauchten französischen Barrique-Fässern, Abfüllung im März 2023.

KOSTNOTIZ

Im Duft animierend nach feiner Weichselfrucht, würzige Nuancen. Am Gaumen Aromen nach roten Beeren und Weichseln, feine Tannine durch teilweise Lagerung in gebrauchten französischen Barrique-Fässern, gute Länge, adstringierend, macht Lust auf den nächsten Schluck.

SERVIERVORSCHLAG

Trinktemperatur: 16-18°C, gerne auch kühler genießen!

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu leichten Fleischgerichten, kalte Platte, Vorspeisen, Speck, Käse & Co, Frischkäse (Schaf, Ziege), Weichkäse (Brie, Camembert)

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

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

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at