

## GELBER MUSKATELLER KAMMERLING® 2023



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Gelber Muskateller
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 7,0 g/L Restzucker: 6,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2029
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056333
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656335

LAGE	Dieser Wein vereint das Terroir der Traisentaler Großlage Parapluiberg, welche von Löss, Konglomeratgestein und Verwitterung dessen geprägt ist. Der hohe Kalkgehalt der Böden, höher als in allen anderen österreichischen Weinbaugebieten, beeinflusst diesen Wein maßgeblich. Er ist zugänglich, saftig, mineralisch. <b>Kammerlinge</b> sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke 20 Jahre. Handlese am 19.9.2023 gerebelt, kurze Maischestandzeit in der Presse, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 4 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner, Abfüllung im März 2023.
KOSTNOTIZ	Feiner Duft nach Holunderblüten und Muskateller-Traube, dezent würzig, etwas Zitronenmelisse und feine Kräuternuancen, am Gaumen Holunderblüten sowie saftig-mineralische Noten, animierende Trinkfreude, der Sommer im Glas!
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 6–8°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Mehr als ein Aperitif ist dieser Wein auch ein feiner und animierender Begleiter zu allerlei Tapas oder Antipasti.

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

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

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at