

SAUVIGNON BLANC KAMMERLING® 2023



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Sauvignon Blanc
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 5,5 g/L Restzucker: 1,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2029
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056302
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656304

LAGE	Unsere Sauvignon Reben wachsen in der Ried Brunnndoppel. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikro-fossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke 20 Jahre. Handlese am 27.09.2023, 7 Tage Kaltmazeration, dann mit pneumatischer Presse Saft von den Beeren getrennt – 14 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner. Abfüllung im März 2024.
KOSTNOTIZ	Aromatisch nach Mandarinen, roter Paprika, Holunderblüten, roten Stachelberren, am Gaumen frisch, mineralisch, würzig, nach Grapfruit und roter Paprika, Frucht, kompakt, knackig und unkompliziert erfrischend. Ein leichtfüßig fruchtiger Sauvignon Blanc mit typischer Würze.
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