



# KALKUNDKIESEL weiss 2021

CLAUS PREISINGER

<b>Origin:</b>	Austria, Burgenland
<b>Quality grade:</b>	Österreichischer Wein
<b>Site:</b>	Vineyard Selection
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Varietal:</b>	Grüner Veltliner 30 % Muskateller 10 % Weißburgunder 60 %
<b>Geographical Orientation:</b>	south east, south, south west
<b>Sea Level:</b>	140 - 200 m
<b>Soil:</b>	lime   large gravel   large

## Vineyard Site:

Die biodynamischen Trauben stammen aus mehreren Rieden, die in verschiedenen Abschnitten sowohl steinig-kieselig als auch kalkig sind. Das gibt den Trauben die unglaubliche Aromenvielfalt und führte geradewegs zum treffenden Namen :-)

## Weather / Climate

<b>Climate:</b>	continental, pannonic
<b>Average Rainfall Per</b>	145 - 150 mm
<b>Vintage:</b>	

## Cellar


<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Grape Sorting:</b>	manual
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Sulfur Added:</b>	no
<b>Mash Fermentation:</b>	Semi Carbonic fermentation   Stems: 0 %   steel tank   4 day(s)   80 % Carbonic fermentation   Stems: 100 %   4 day(s)   20 %
<b>Fermentation:</b>	spontaneous stainless steel tank   1000 - 2000 L   0 - 0 day(s)
<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Maturing:</b>	concrete egg   1000 L   8 month(s) large wooden barrel   2000 L   used barrel   8 month(s) amphora   1000 L   8 month(s)
<b>Bottling:</b>	Origine by DIAM

## Data

<b>Wine Type:</b>	still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	1.1 g/l
<b>Acid:</b>	5.6 g/l
<b>Certificates:</b>	respect - BIODYN



Claus Preisinger | Goldbergstraße 60 | 7122 Gols | Austria

wein@clauspreisinger.at | www.clauspreisinger.at | www.instagram.com/c\_lauser/ | 

<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Aging Potential:</b>	high (15 years)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2022 - 2032

## Product Codes

<b>EAN:</b>	912003505386 2
<b>EAN / carton 6:</b>	912003505387 9