



CLAUS PREISINGER

KALKUNDKIESEL weiss 2016



Origin:	Austria, Burgenland
Quality grade:	Österreichischer Wein
Site:	Vineyard Selection
Site Type:	hillside
Varietal:	Weißburgunder 60 % 15 - 35 years 3000 - 7000 plants/ha 2500 - 5000 liter/ha Grüner Veltliner 30 % Muskateller 5 % Welschriesling 5 %
Geographical Orientation:	south east, south, south west
Sea Level:	140 - 200 m
Soil:	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

Average Rainfall Per 145 - 150 mm

Vintage:

Cellar

Harvest: handpicked | August 28 - September 15

Malolactic Fermentation: yes

Fermentation: spontaneous
open fermentation vat | used barrel | 5 - 15
steel tank | 5 - 15 day(s)

Maturing: small wooden barrel | 225 L | used barrel | 8 month(s)
small wooden barrel | 500 L | used barrel | 8 month(s)
large wooden barrel | 1000 L | used barrel | 8 month(s)

Time on the Full Yeast: 8 month(s)
8 month(s)
8 month(s)

Bottling: middle/june

Data

Wine Type: Still wine | white | dry

Alcohol: 11.5 %



lacon
INSTITUT

Claus Preisinger | Goldbergstraße 60 | 7122 Gols | Austria

wein@clauspreisinger.at | www.clauspreisinger.at | www.instagram.com/c_laus/ |

Acid:	4.9 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Total Sulfur:	< 10 mg
Free Sulfur:	< 10 mg
Certificates:	respect - BIODYN, LACON
Allergens:	sulfites

Product Codes

EAN:	912003505212 4
EAN / carton 6:	912003505213 1