



# KALKUNDKIESEL weiss 2023

CLAUS PREISINGER

**Wine Type:** Still wine | white | dry

**Alcohol:** 11.5 %

**Residual Sugar:** 1 g/l

**Acid:** 5.2 g/l

**Certificates:** respect - BIODYN

**Allergens:** sulfites

**Drinking Temperature:** 12 - 14 °C

**Aging Potential:** high (15 years)

**Optimum Drinking Year:** 2024 - 2034

## Vineyard

### 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 ungläubliche Aromenvielfalt und führte geradewegs zum treffenden Namen :-)

**Origin:** Austria, Burgenland

**Quality grade:** Österreichischer Wein

**Site:** Vineyard Selection

**Site Type:** hillside

**Varietal:** Grüner Veltliner 30 %  
Muskateller 10 %  
Weißburgunder 60 %

**Geographical Orientation:** south east, south, south west

**Sea Level:** 140 - 200 m

**Soil:** lime | large  
gravel | large

## Weather / Climate

**Average Rainfall Per** 145 - 150 mm

**Vintage:**

## Harvest and Maturing

**Harvest:** handpicked

**Grape Sorting:** manual

**Malolactic Fermentation:** yes


**Mash Fermentation:** Semi Carbonic fermentation | Stems: 0 % | steel tank | 4 day(s) | 80 %  
Carbonic fermentation | Stems: 100 % | concrete tank | 4 day(s) | 20 %

**Fermentation:** spontaneous  
stainless steel tank | 1000 - 2000 L | 0 - 0 day(s)

**Skin Contact:** 1 - 4 day(s)



Claus Preisinger | Goldbergstraße 60 | 7122 Gols | Austria

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

<b>Filter:</b>	unfiltered
<b>Sulfur Added:</b>	no
<b>Maturing:</b>	concrete egg   1000 L   8 month(s) large wooden barrel   2000 L   used barrel   8 month(s)
<b>Bottling:</b>	Origine by DIAM   Lot Number: L-KKW23

## Product Codes

<b>EAN:</b>	912003505546 0
<b>EAN / carton 6:</b>	912003505547 7