

TRAISENTAL DAC

Die Hauptsorten des Traisental:

Grüner Veltliner und Riesling

Grenzwerte für TRAISENTAL DAC:

Alkoholgehalt Klassik mindestens 12 Vol. %

Alkoholgehalt Reserve mindestens 13 Vol. %

Zucker: bis 4 g Restzucker beim Grünen Veltliner, bis 9 g Restzucker bei Riesling

Die Weine können ab 01. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres (Klassik) zur Prüfnummer eingereicht werden, Reserve dac ab 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres.

Geschmacksprofil

Traisental DAC Grüner Veltliner:

„Frisch, fruchtig, würzig, Wein mit Rückgrad und Finesse, keine Botrytisnote“

Traisental DAC Riesling (Rheinriesling):

„Kräftig, kernig, aromatisch und mit mineralischer Note, keine Botrytisnote“

So wird ein Wein aus dem Traisental zum TRAISENTAL DAC

Im Jänner wird vom IK Traisental in einer Verkostung ein „Pegelwein“ bestimmt, der als Richtwert für den gebietstypischen Grünen Veltliner und Riesling gilt. Dieser steht den Kostern auf der Prüfstelle Krems als Vergleichswein zur Verfügung.

Die Winzer aus dem Traisental bringen ihre Weine zur Qualitätskontrolle auf die Prüfstelle und beantragen DAC.

Wenn die Koster befinden, dass der Wein dem Pegelwein entsprechend ähnlich ist, erhält er die Bezeichnung TRAISENTAL DAC. Wenn nicht, wird er regulär als Qualitätswein aus Niederösterreich bezeichnet.

Weitere Infos unter: www.traisentalerwein.at/