

Vitikultur MOSER

GRÜNER VELTLINER RIED SCHNABEL 1^{er} 2019

Rohrendorf Kremstal DAC Reserve



LAGEN

Schnabel, südlich exponierte
Terrassen in Kessellage

BODEN

Löss, Konglomerat-
Felsen im Untergrund

LESEDATUM

Ende September 2019

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, Pressen
nach einigen Stunden
Maischestandzeit

GÄRUNG

Spontanvergärung im 2500 Lt.
Eichenfass

AUSBAU

Im Holzfass, 8 Monate auf der
Feinhefe

FLASCHENFÜLLUNG

August 2020

ALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

4,7 g/l.

RESTSÜSSE

1,4 g/l.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Grüngelb,
exotisch-würzige Nase,
Orangenzesten und ein
Hauch von Brioche. Am
Gaumen ein Konsens
aus eleganter Frucht
und kraftvoller
Mineralität. Langer
salzig-cremiger
Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbssteak, asiatisch-
würzige Gerichte, allerlei
Meeresfrüchte.

REIFEPOTENTIAL

2039

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft