

# Vitikultur MOSER

## RIESLING RIED GÄNSTREIBERIN 2018

Rohrendorf Kremstal DAC



### LAGEN

Gänstreiberin; 0,6 ha  
Monopol-Lage, S/SW  
exponiert; schmale Terrassen  
in einer Hangneigung um 50%

### BODEN

Konglomerat-  
Verwitterungsboden

### LESEDATUM

Mitte September 2018

### TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, ein paar  
Stunden Maischestandzeit

### GÄRUNG

Im 1500 lt. Eichenfass  
(Österreichische Eiche)

### AUSBAU

Im 1500 lt. Eichenfass

### FLASCHENFÜLLUNG

August 2019

### ALKOHOL

13 % vol.

### SÄURE

4,2 g/l.

### RESTSÜSSE

6,4 g/l.

### CHARAKTERISTIK

Messinggelb. Duft nach  
reifer Marille und  
Mandel. Anflüge von  
Quitte. Am Gaumen  
schmeichelndes  
Fruchtspiel gepaart mit  
deutlicher Mineralik.  
Abgang lang-anhaltend  
und balanciert.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Krustentiere aller Art,  
knusprige Ente asiatisch

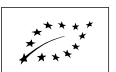
### REIFEPOTENTIAL

2033

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft