

Vitikultur MOSER

GRÜNER VELTLINER GEBLING 1^{er} Q^W 2021

Rohrendorf Kremstal DAC Reserve



LAGEN

Kremser Gebling, südlich
exponierte Terrassen

BODEN

Löss, teilweise massive
Konglomerat-Felsen im
Untergrund

LESEDATUM

Mitte September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG

Spontanvergärung Edelstahl

AUSBAU

Edelstahl, 8 Monate auf der
Feinhefe

FLASCHENFÜLLUNG

August 2022

ALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

4,2 g/l.

RESTSÜSSE

1,02 g/l.

CHARAKTERISTIK

Mittleres Grüngelb,
sanfte Wiesenkräuter
mit feinem Apfel in der
Nase. Am Gaumen
saftig, tropische
Nuancen gepaart mit
cremiger Eleganz.
Langer, mineralischer
Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fischgerichte mit
feinwürzigen Saucen.

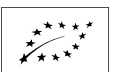
REIFEPOTENTIAL

2031

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft