

# Vitikultur MOSER

## GRÜNER VELTLINER RIED SCHNABEL 1<sup>er</sup> 2020

Rohrendorf Kremstal DAC Reserve



### LAGEN

Schnabel, südlich exponierte  
Terrassen in Kessellage

### BODEN

Löss, Konglomerat-  
Felsen im Untergrund

### LESEDATUM

Ende September 2020

### 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 2021

### ALKOHOL

13% vol.

### SÄURE

4,0 g/lt.

### RESTSÜSSE

1,0 g/lt.

### 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.

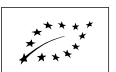
### REIFEPOTENTIAL

2040

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft