

Vitikultur MOSER

MINIMAL GRÜNER VELTLINER 2016

Rohrendorf, Niederösterreich
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



LAGE

Schnabel, südlich exponierte
Terrassen in Kessellage

BODEN

Löss, Konglomeratfelsen
im Untergrund.

LESEDATUM

Ende Oktober 2016.

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG

Spontanvergärung im
gebrauchten 500 lt und 225 lt
Holzfass

AUSBAU

14 Monate auf der Vollhefe
ohne Schwefelgabe.
Malolaktische Gärung, 4
Monate auf der Feinhefe.

FLASCHENFÜLLUNG

Im Februar 2018 ohne
jegliche Schönung und
Filtration oder Schwefel.



ALKOHOL

13,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Intensives Goldgelb.
Anfangs etwas
verschlossene Nase –
braucht Luft! Eröffnet
mit etwas Atmung
Aromen von exotischen
Früchten und Karamell.
Zeigt sich am Gaumen
vollmundig und cremig
mit starker
mineralischer Prägung.
Ein voluminöser und
doch eleganter Wein,
der mit extrem langem
Nachhall ausgestattet
ist.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fleischgerichte
mit Saucen. zB.
Kalbssteak.

REIFEPOTENTIAL

2026

*Dieser Wein wurde nicht
als Qualitätswein
eingereicht. Er würde den
heutigen Anforderungen
und Verständnis von
Sortentypizität der
amtlichen Verkoster nicht
entsprechen. Bewusst
wurde auf weitere Analysen
des Weins verzichtet.

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft