

# Vitikultur MOSER

## MINIMAL GRÜNER VELTLINER 2017

Rohrendorf, Niederösterreich  
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



### LAGE

Schnabel, südlich exponierte  
Terrassen in Kessellage

### BODEN

Löss. Konglomeratfelsen  
im Untergrund.

### LESEDATUM

Ende September 2017

### 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 Juni 2019 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

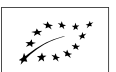
Kräftige Fleischgerichte  
mit Saucen. zB.  
Kalbssteak

### REIFEPOTENTIAL

2027

\*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