

Vitikultur MOSER

RIESLING RIED GÄNSTREIBERIN 2020

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 2020

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, ein paar
Stunden Maischestandzeit

GÄRUNG

Im 1500 lt. Eichenfass
(Österreichische Eiche)

AUSBAU

Im 1500 lt. Eichenfass

FLASCHENFÜLLUNG

August 2022

ALKOHOL

13% vol.

SÄURE

4,8g/l.

RESTSÜSSE

1,5g/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

2035

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1
Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10
office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft