

Vitikultur MOSER

GRÜNER VELTLINER GEBLING 1^{er} 2022

Rohrendorf Kremstal DAC Reserve



LAGEN

Kremser Gebling, südlich
exponierte Terrassen

BODEN

Löss, teilweise massive
Konglomerat-Felsen im
Untergrund

LESEDATUM

Mitte September 2022

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG

Spontanvergärung Edeltahl

AUSBAU

Edeltahl, 8 Monate auf der
Feinhefe

FLASCHENFÜLLUNG

Ende August 2023

ALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

4,0 g/l.

RESTSÜSSE

1,3 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

2032