

Vitikultur MOSER

RIESLING RIED GEBLING 1^{er} 2022

Rohrendorf Kremstal DAC Reserve



LAGEN

Gebling in Rohrendorf und
Krems

BODEN

Konglomerat-
Verwitterungsboden,
Löss

LESEDATUM

Ende September 2022

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen,
Mazeration über Nacht,
Pressung am nächsten
Morgen

GÄRUNG

Spontanvergärung Edelstahl

AUSBAU

Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG

August 2023

ALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

4,4 g/l.

RETSÜSSE

1,2 g/l.

CHARAKTERISTIK

Sattes Strohgelb. Mit
Blütenhonig
unterlegter Duft nach
weißem Pfirsich. Am
Gaumen elegante
Zitrus- und
Pfirsichnoten. Balance
und ausgeprägter,
mineralischer Tiefgang.
Ein Wein mit großem
Lagerpotential.

SPEISEEMPFEHLUNG

Forelle, Saibling und
Zander aus der Pfanne

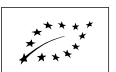
REIFEPOTENTIAL

2042

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft