

Vitikultur MOSER

FUNDAMENTAL GRÜNER VELTLINER 2023

Rohrendorf, Niederösterreich
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



LAGE

Wolfsgraben

BODEN

Löss, Konglomerat-
Verwitterungsboden.

LESEDATUM

Anfang September 2023

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG

Spontanvergärung Edelstahl

AUSBAU

Malolaktische Gärung.
Ausbau auf der Feinhefe.
Zweimaliger Abstich zur
Klärung.

FLASCHENFÜLLUNG

Januar 2024. Ohne jegliche
Schönung und Filtration und
ohne Zusatz von Schwefel.

ALKOHOL

12,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Messinggelb. Melone,
Biskuit und mit etwas
Atmung viel Pfeffer in
der Nase. Am Gaumen
vollmundig und mild.
Mit intensiv-
mineralischem Abgang.
Grüner Veltliner
einmal etwas anders...

SPEISEEMPFEHLUNG

Gebeizter Lachs mit
Senfsauce. Gekochte
Rindfleischgerichte
(Tafelspitz), Tiroler
Bergkäse.

REIFEPOTENTIAL

2031

*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-810-302
Österreich-Landwirtschaft

Vitikultur **MOSER**

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft