

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

**FUNDAMENTAL** *demeter*  
**GRÜNER VELTLINER 2019**  
**ROHRENDORF, NIEDERÖSTERREICH**

**unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt!**

<b>Lage:</b>	Wolfsgraben
<b>Boden:</b>	Löss, Konglomeratverwitterungsboden
<b>Lesedatum:</b>	Anfang Septmeber 2019
<b>Traubenverarbeitung:</b>	Rebeln und Maischen, sofortiges Pressen
<b>Gärung:</b>	Spontanvergärung im Edelstahltank
<b>Ausbau:</b>	malolaktische Gärung; Ausbau auf der Feinhefe, zweimaliger Abstich zur Klärung
<b>Flaschenfüllung:</b>	September 2020 ohne jegliche Schönung und Filtration und ohne Zusatz von Schwefel
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol.*
<b>Charakteristik:</b>	messinggelb; Melone, Biskuit und mit etwas Atmung viel Pfeffer in der Nase; am Gaumen vollmundig und mild, mit intensiv-mineralische Abgang; Grüner Veltliner einmal etwas anders...
<b>Speiseempfehlung:</b>	Gebeizter Lachs mit Senfsauce, Gekochte Rindfleischgerichte (Tafelspitz), Tiroler Bergkäse
<b>Reifepotential:</b>	2029

\*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.

