

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

MINIMAL GRÜNER VELTLINER 2016 ROHRENDORF, NIEDERÖSTERREICH

unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt!



| | |
|-----------------------------|--|
| Lage: | Schnabel, südlich exponierte Terrassen in Kessellage |
| Boden: | Löss, Konglomeratfelsen im Untergrund |
| Lesedatum: | Ende Oktober 2016 |
| Traubenverarbeitung: | Rebeln und Maischen, sofortiges Pressen |
| Gärung: | Spontanvergärung im gebrauchten 500- und 225-lt.-Fass |
| Ausbau: | 14 Monate auf der Vollhefe ohne Schwefelgabe; malolaktische Gärung; 4 Monate auf der Feinhefe |
| Flaschenfüllung: | Im Februar ohne jegliche Schönung und Filtration oder Schwefel |
| Alkohol: | 13,5 % vol.* |
| Charakteristik: | intensives Goldgelb; anfangs etwas verschlossene Nase – brauch Luft! Eröffnet mit etwas Atmung Aromen von exotischen Früchten und Karamell; zeigt sich am Gaumen vollmundig und cremig mit starker mineralischer Prägung; ein voluminöser und doch eleganter Wein, der mit extrem langem Nachhall ausgestattet ist |
| Speiseempfehlung: | Kräftige Fleischgerichte mit Saucen, z.B. Kalbssteak |
| Reifepotential: | 2026 |

*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.