

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

RIESLING RIED GEBLING 1^{er} 2018 *Demeter*

ROHRENDORF *KREMSTAL DAC RESERVE*



Lagen:	Rohrendorfer und Kremser Gebling
Boden:	Kalkreicher Konglomerat- Verwitterungsboden, Löss
Lesedatum:	Anfang/ Mitte September 2018
Traubenverarbeitung:	Rebeln und Maischen, sofortige Pressung
Gärung:	Spontanvergärung im Edelstahltank
Ausbau:	Edelstahl
Flaschenfüllung:	14. August 2019
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,3 g/l.
Restsüße:	1,0 g/l.
Charakteristik:	Sattes Strohgelb; mit Blütenhonig unterlegter Duft nach weißen 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:	2034