

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

MINIMAL GRÜNER VELTLINER 2017 ROHRENDORF, NIEDERÖSTERREICH

unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt!



Lage:	Schnabel, südlich exponierte Terrassen in Kessellage
Boden:	Löss, Konglomeratfelsen im Untergrund
Lesedatum:	Ende September 2017
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 Juni 2019 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:	2027

*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.