

Ried Moosburgerin ¹_{GF} Grüner Veltliner 2020



verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Die Riede Moosburgerin ist etwa 4 ha groß und somit eine flächenmäßig kleine Lage. Der Name deutet auf das Kollegiatstift Moosburg in Bayern, das 1803 aufgehoben wurde.

Das aus dem Osten kommende heiße, pannonische Klima trifft im Kremstal auf das kühlere, kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Der Lössboden verleiht den auf ihm prächtig gedeihenden Trauben eine frische Note und sorgt zugleich zusammen mit dem tiefer liegenden Kalkkonglomerat für Reifepotential. Eine Vielfalt an Optionen, die nur die Moosburgerin hervorzubringen vermag.

KOSTNOTIZ

Zarte Nuancen von Birne, ein Hauch von Mango und feinen Wiesenkräutern. Saftige weiße Apfelfrucht, sowie feine Anklänge von Mandarinzesten. Dunkle Mineralik, würzig, feine Säurestruktur und sehr ausgewogen. Im Abgang tabakige Nuancen und sehr finessenreich.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Gedersdorfer Moosburgerin
Boden	Konglomeratverwitterung mit Lössauflage

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
3 Stunden Maischestandzeit
Gärung und Lagerung im Stahltank

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	5,1 g/l
Restzucker	1,9 g/l

TRINKREIFE

2021 - 2036

PRÄMIERUNGEN

93/100 Falstaff

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at