

Ried Moosburgerin 1^{GF}

Riesling

2024



verfügbar in
0,75l | 1,5l | 3l

LAGE & BODEN

Die Riede Moosburgerin ist etwa 4 ha groß und somit eine flächenmäßig kleine Lage. Der Name deutet auf das Stift 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

Feiner Duft von weißer Tropenfrucht, ein Hauch von Limettenzesten, mineralischer Touch, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feinfruchtig Süße, rassiger Säurebogen, präzise und mit großer Frische strahlend weißer Pfirsich im Nachhall, delikater, animierender Stil, sicheres Reifepotential.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Gedersdorfer Moosburgerin
Boden	Konglomeratverwitterung mit Lössauflage

ANALYSE

Alkohol	12,5 %vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	4,8 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
12 Stunden Maischestandzeit
Gärung und Lagerung im Stahltank

TRINKREIFE

2026 - 2047



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at