



HERMANN
MOSER

3495 Rohrendorf/Krems
Bahnstraße 36
Tel: u. Fax: +43 2732/83841
Handy: +43 676/423 2024
AUSTRIA

Grüner Veltliner per due 2015 Kremstal DAC

der frisch fruchtige für zwei



Weinbeschreibung	Johannisbeere, Wiesenblumen; am Gaumen saftige Melonen, Zitrus, hat Schmelz und zeigt mehr fruchtige als würzige Linien, leichtfüßig, süffig und zugleich ausdrucksstark. (Bernulf Bruckner, Vinaria)
Trinkempfehlung	ideal für jeden Sommertag und als Aperitif
Weinbaugebiet Lage	Kremstal eine Traubencuvée aus verschiedensten Grüner-Veltliner-Lagen
Boden	Schwemmlandboden der Ur-Donau mit einem Schotteranteil von ca. 60 %
Lesezeitpunkt Traubenverarbeitung	19. September 2015 Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 2. März 2016
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	5,0 ‰
Restsüße	2,7 g/l




HERMANN MOSER

3495 Rohrendorf/Krems
Bahnstraße 36
Tel: u. Fax: +43 2732/83841
Handy: +43 676/423 2024
AUSTRIA


Auszeichnung Jahrgang 2015

	Kremstal DAC Cup	90 Punkte
	Guide 2016/2017 Jungweinatlas	PLV (PreisLeistungsverhältnis)


Auszeichnung Jahrgang 2014

	Guide 2015/2016	89 Punkte
---	-----------------	-----------

	Guide 2016	89 Punkte
---	------------	-----------

	Buying Guide 2015	90 Punkte
---	-------------------	-----------

Auszeichnungen Jahrgang 2013

	Guide 2014/15	89 Punkte
---	---------------	-----------

		76 nd place
---	---	------------------------

www.winemag.com (Wine Enthusiast)	August 2014	90 points / best buy
---	-------------	----------------------