



HERMANN
MOSER

3495 Rohrendorf/Krems
Bahnstraße 36
Tel.: u. Fax: +43 2732/83841
Handy: +43 676/4232024
AUSTRIA

Grüner Veltliner per due 2014 Kremstal DAC

der frisch fruchtige für zwei

Weinbeschreibung	Fruchtige, florale Noten, Würze, Zitrusfrüchte. Am Gaumen sortentypisch würzig mit viel Frucht. Der per due ist knackig strukturiert und saftig. Hohes Trinkanimo.
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 2014 Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 9. Februar 2014
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	6,2 ‰
Restsüße	1,0 g/l



HERMANN
MOSER

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

Auszeichnung Jahrgang 2014

falstaff Guide 2015/2016 89 Punkte

A LA CARTE Guide 2016 89 Punkte

Auszeichnungen Jahrgang 2013

falstaff Guide 2014/15 89 Punkte



76nd place

www.winemag.com
(Wine
Enthusiast)

August 2014

90 points / best buy

Auszeichnung Jahrgang 2012

falstaff Guide 2013 88 Punkte