

Grüner Veltliner Per due 2009
Kremstal DAC
Weingut Hermann Moser

| | |
|----------------------|---|
| Weinbaugebiet: | Kremstal |
| Lage: | Ein Traubencüvee aus verschiedensten Grüner Veltliner Lagen |
| Boden: | Sandiger Lehm mit hohem Schotteranteil |
| Lesezeitpunkt: | 4.Oktober 2009 |
| Traubenverarbeitung: | Ganztraubenpressung Temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Flaschenfüllung: | 2. März 2010 |
| Alkohol: | 12 |
| Säure: | 6,4 |
| Restsüße: | 1,1 |
| Weinbeschreibung: | Saftiger grüner Apfel und Zitrusfrüchte im Duft. Betritt mit einem animierenden Säurespiel den Gaumen, präsentiert dort gebündelt Aromen von exotischen Früchten. Der per due ist fest und knackig strukturiert. |