

**Grüner Veltliner Per due 2010**  
**Kremstal DAC**  
**Weingut Hermann Moser**

Weinbaugebiet:	Kremstal
Lage:	Ein Traubencüvee aus verschiedensten Grüner Veltliner Lagen
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Schotteranteil
Lesezeitpunkt:	4.Oktober 2010
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung Temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau:	Edelstahl
Flaschenfüllung:	2. März 2011
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.