



HERMANN
MOSER

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

Grüner Veltliner per due 2016 Kremstal DAC

der frisch fruchtige für zwei

Weinbeschreibung	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte Pfirsichnuancen, etwas grüner Apfel, Limettenezesten. Saftig, gute Struktur, mineralisch, gelbes Steinobst im Abgang, bleibt gut haften, bereits gut antrinkbar. (Peter Moser Falstaff)
Trinkempfehlung	ideal für jeden Sommertag und als Aperitif
Weinbaugebiet	Kremstal
Lage	eine Traubencuvée aus verschiedensten Grüner-Veltliner-Lagen
Boden	Schwemmlandboden der Ur-Donau mit einem Schotteranteil von ca. 60 %
Lesezeitpunkt	28. September 2016
Traubenverarbeitung	Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 16. Februar 2017
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	5,1 ‰
Restsüße	3,2 g/l



HERMANN
MOSER

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

Auszeichnung Jahrgang 2016

falstaff Weinguide 2017/2018 90 Punkte

Auszeichnung Jahrgang 2015

falstaff Kremstal DAC Cup 90 Punkte

VINARIA Guide 2016/2017 Jungweinatlas PLV (PreisLeistungsverhältnis)



November 2016 91 points – best buy

Auszeichnung Jahrgang 2014

falstaff Guide 2015/2016 89 Punkte



Guide 2016 89 Punkte



Buying Guide 2015 90 Punkte

Auszeichnungen Jahrgang 2013

falstaff Guide 2014/15 89 Punkte



76nd place

www.winemag.com
(Wine Enthusiast)

August 2014 90 points / best buy