



HERMANN
MOSEER

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

Grüner Veltliner per due 2017 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	Kremstal
Lage	eine Traubencuvée aus verschiedensten Grüner-Veltliner-Lagen
Boden	Schwemmlandboden der Ur-Donau mit einem Schotteranteil von ca. 60 %
Lesezeitpunkt	23. September 2017
Traubenverarbeitung	Maischestandzeit 2 Stunden
Ausbau	temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank Edelstahl
Flaschenfüllung	18. Februar 2018
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	5,6 g/l
Restsüße	1,2 g/l



HERMANN
MOSER

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

Auszeichnung Jahrgang 2017

falstaff Weinguide 2018/2019 88 Punkte

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



HERMANN
MOSER

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

Auszeichnungen Jahrgang 2013

falstaff

Guide 2014/15

89 Punkte



76nd place

www.winemag.com
(Wine
Enthusiast)

August 2014

90 points / best buy