



HERMANN
MOSEER

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

Grüner Veltliner per due 2018 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 temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau	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 2018

falstaff Ultimate Wine Guide 2019/20 89 Punkte

A LA CARTE Guide 2019 90 Punkte

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



HERMANN
MOSER

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

Auszeichnung Jahrgang 2014

	Guide 2015/2016	89 Punkte
	Guide 2016	89 Punkte
	Buying Guide 2015	90 Punkte

Auszeichnungen Jahrgang 2013

	Guide 2014/15	89 Punkte
		76 nd place
www.winemag.com (Wine Enthusiast)	August 2014	90 points / best buy