



HERMANN  
MOSER

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

## Grüner Veltliner per due 2019 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	19. September 2019
Traubenverarbeitung	Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau	Edelstahl
Flaschenfüllung	15. Jänner 2020
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	4,5 g/l
Restsüße	2,6 g/l



HERMANN  
MOSER

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

## Auszeichnung Jahrgang 2019

**falstaff** Kremstal DAC Cup 2020 91 Punkte

## 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 <sup>nd</sup> place
<a href="http://www.winemag.com">www.winemag.com</a> (Wine Enthusiast)	August 2014	90 points / best buy