

VITIKULTUR MOSER

RIESLING VON DEN TERRASSEN KREMSTAL D.A.C.



TIPOLOGIA

Rohrendorf.

DESCRIZIONE GENERALE

Le parole "Von den Terrassen" stanno ad indicare che questo delizioso Riesling proviene da vigne ricavate sulle ripide colline, dove formano appunto delle "terrazze". Questo vino è 100% Riesling, proveniente da quattro differenti "terrazze" situate in una migliori regioni per questo tipo di allevamento di Kremstal.

VITIGNO

100% Riesling.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve provengono da diverse vigne tutte terrazzate (von den Terrassen). La raccolta si svolge circa nella prima settimana di Novembre. L'uva viene diraspata e lasciata a macerare con le bucce per almeno una notte prima di essere spremuta. La fermentazione e la maturazione si svolgono in tini d'acciaio. L'imbottigliamento avviene nel Marzo successivo alla vendemmia.

VISTA

Giallo paglierino brillante.

OLFATTO

Al naso i profumi sono quelli tipici del riesling con note fresche e di frutta esotica.

GUSTO

Palato stimolante con una sinergia di frutta e spezie, minerale sul finale.

GRADO ALCOLICO

13.50%.

BOTTIGLIA

750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

7-8 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo in generale con pesce e crostacei, eccezionale con pesce di fiume.