

Vitikultur MOSER

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 d diverse vigne tutte terrazzate (von den Terrassen). La raccolta si svolge circa nella prima settimana di Novembre. L'uva viene diraspatà 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.