

VITIKULTUR MOSER

GRÜNER VELTLINER RIED GEBLING KREMSTAL ERSTE LAGE D.A.C.



TIPOLOGIA
Rohrendorf.

DESCRIZIONE GENERALE

"Gebling" è il nome di una delle più importanti vigne "terrazzate" della regione del Kremstal. Questo terreno è stato coltivato a vigna fin dal 1284. Il Grüner Veltliner "Gebling" è uno dei cavalli di battaglia dell'azienda. Vino semplicemente delizioso da tutto pasto, dove le note minerali del terreno della "Vigna Gebling", raggiungono la massima espressione.

VITIGNO
100% Grüner Veltliner.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia di questo vino si effettua circa a metà Ottobre. L'uva viene diraspata e spremuta immediatamente. Il succo viene direttamente messo in tini di acciaio dove fermenta e invecchia fino al momento dell'imbottigliamento del mese di Dicembre dello stesso anno della vendemmia.

VISTA
Giallo verdognolo.

OLFATTO
Al naso si presenta con una combinazione complessa di frutti esotici e spezie.

GUSTO
In bocca è complesso e vellutato con un elegante e lungo finale.

GRADO ALCOLICO
13.00%.

BOTTIGLIA
750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
3-4 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ottimo abbinamento con crostacei come le aragoste o astici, con pesce accompagnato da salse piccanti e verdure in vinaigrette come gli asparagi.