

VITIKULTUR MOSER  
**RIESLING 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 Kemstral. 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% Riesling.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

La raccolta si svolge circa tra la penultima e l’ultima settimana di Ottobre. L’uva viene diraspata, spremuta e asciata a macerare con le bucce per almeno 15 ore. La fermentazione e l’invecchiamento avvengono in tini d’acciaio. L’imbottigliamento avviene nel marzo successivo alla vendemmia.

**VISTA**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**OLFATTO**  
Al naso si sentono note di pompelmo e di pesca.

**GUSTO**  
Al palato si presenta complesso e ben bilanciato con una ricca varietà di frutta con un finale vivace e persistente.

**GRADO ALCOLICO**  
13.00%

**BOTTIGLIA**  
A vite.

**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 (luccio, trota, gamberi di fiume, ecc).