

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 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% 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).