

## Ried Moosburgerin 1<sup>GW</sup>

Grüner Veltliner

2021



verfügbar in  
0,75l

### LAGE & BODEN

Die Riede Moosburgerin ist etwa 4 ha groß und somit eine flächenmäßig kleine Lage. Der Name deutet auf das Kollegiatstift Moosburg in Bayern, das 1803 aufgehoben wurde.

Das aus dem Osten kommende heiße, pannonische Klima trifft im Kremstal auf das kühlere, kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Der Lössboden verleiht den auf ihm prächtig gedeihenden Trauben eine frische Note und sorgt zugleich zusammen mit dem tiefer liegenden Kalkkonglomerat für Reifepotential. Eine Vielfalt an Optionen, die nur die Moosburgerin hervorzubringen vermag.

### KOSTNOTIZ

Zart tabakig, ein Hauch von Wiesenkräutern, feine Noten von gelbem Kernobst, mit etwas Mango unterlegt. Komplex, saftig, feine reife Fruchtnuancen, gut integrierter Säurebogen, elegant und lange anhaftend, zeigt gute Balance, feinwürziges Finale, sicheres Entwicklungspotential.

### HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Gedersdorfer Moosburgerin
Boden	Konglomeratverwitterung mit Lössauflage

### ANALYSE

Alkohol	13,5%vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	3,3 g/l

### VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung  
3 Stunden Maischestandzeit  
Gärung und Lagerung im Stahltank

### TRINKREIFE

2022- 2043

### PRÄMIERUNGEN

95/100 Falstaff

### Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr  
A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56  
weingut@vorspannhof.at  
www.vorspannhof.at