

Moadoi

Riesling

2021



verfügbar in
0,75l

UNSERE HALBTROCKENE RIESLING-SPEZIALITÄT

Wie in den letzten Jahren haben wir auch heuer eine Überraschung parat, die sich in der Stilistik von unserem Stammsortiment unterscheidet.

Den Riesling Moadoi haben wir im Ausnahmejahr 2021 in einem kleinen Teil der Riede Marthal gelesen. Nachdem die Gärung bei 13 g Restzucker ausgesetzt hat, haben wir ihm noch mehr Zeit zum Reifen gegeben. Belohnt wurden wir mit einem halbtrockenen Wein mit voller, reifer Frucht und einer frischen, harmonischen Säure. Ein Wein, der sich am Gaumen verspielt präsentiert, als Speisenbegleiter vielseitig einsetzbar ist, aber auch einfach so zum Genießen einlädt.

LAGE & BODEN

Die Terrassen der Riede Kremser Marthal bestehen größtenteils aus einem kalkhaltigen Rigolboden aus Löss. Stellenweise kommt aber auch das vom Löss zugedeckte Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation an die Oberfläche. Und ganz im Südwesten der Riede zeigt ein alter Marmor-Steinbruch, dass die kristallinen Festgesteine des Waldviertels im Untergrund bis hierher reichen. Es ist ein streng nach Süden ausgerichtetes, hitziges Terrain, das ideale Voraussetzungen für Rieslinge bietet, die hier zu kräftiger Form heranwachsen.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Kremser Marthal
Boden	Löss mit Schotterablagerungen

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	7,7 g/l
Restzucker	13,0 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung, 6 Stunden Maischestandzeit.
Gärung im Stahltank bis Jänner '22, auf der Feinhefe bis Sommer '22. Abgefüllt im Frühjahr '23, Verkauf ab März '24

TRINKREIFE

2024 - 2044

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at