

MOOSBURGERIN 1^{ÖT}RIED - GRÜNER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd-Südwest

Rebalter

Ø25 Jahre (2000)

Sorten

Grüner Veltliner

Seehöhe

240-260m

Unterlage

SO4

Oberboden

Löss

Neigung

6°

Edelreiser

Mantler (90%), Aigner (10%)

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – Jahrgang 2023

Säure

4,3 g/l

Restzucker

7,0 g/l

Alkohol

12,5% VOL

Lese-Termin

10. Oktober 2023

Verarbeitung

Ganztraubenpressung

Ausbau

Stahl

Etymologie und Geschichte

Historisch schon im 9. Jhd. erwähnt. Der Name deutet auf Stadt und Kollegiatstift Moosburg bei Freising in Bayern. Viele Alpenklöster unterhielten in der Gegend rund um Krems Lesehöfe und haben so deutliche Spuren hinterlassen. Die Lage wurde im Jahr 2000 neu gepflanzt und kommt jetzt in seine besten Jahre. Margit ‚genderte‘ diesen Wein zur ‚Veltlinerin©‘.

Terroir

Mächtige Löss-Auflage auf dem kalkigen Konglomerat der Hollenburg-Karlstettener-Formation. Durch die Stärke der Löss-Schicht sprechen wir hier von purem Löss. 3-5 Meter hohe Terrassen prägen diese mit vier Hektar eher kleine Lage. Der Weingarten ist in der Falllinie des Gobelsberges angelegt, das nach einer angepassten Bewirtschaftung verlangt. Exakt nach Süden ausgerichtete Terrasse, stark windexponiert, gut durchlüftet. In der Nacht fließt kühle Luft aus dem Waldviertel kommend in das Kremstal.

Weincharakteristik

Moosburgerin liefert meist opulente, volle Weine, die mit Schmelz und Kraft überzeugen können. In der Nase reifes heimisches Obst, oft aber auch exotische Noten. Die charmante Dame unter unseren Weinen, der feminine Veltliner.

Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

Essensbegleitung

Ein universeller Speisebegleiter für die klassische österreichische Küche (gekochtes Rindfleisch, Wild-Ragout...). Probieren Sie ihn mit einem klassischen Tafelspitz mit Apfeln. Funktioniert gut mit vegetarischer Küche. Brilliert mit asiatisch angehauchter Küche.

Falstaff 94 Punkte,

