

## MOOSBURGERIN 1<sup>ÖT</sup>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 2021

**Säure**  
6,1 g/l

**Restzucker**  
1,7 g/l

**Alkohol**  
13,5% VOL

**Lese-Termin**  
13. Oktober 2021

**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 Leshöfe 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

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen!

### 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, Gault Millau 18 Punkte

