

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 2022

Säure
5,4 g/l

Restzucker
1,9 g/l

Alkohol
12,5% VOL

Lese-Termin
28. September 2022

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

Mooburgerin 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

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung im Sommer und Herbst war wieder trocken und warm, perfektes Erntewetter. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

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,

