

**ROSNER**

Österreich · Kamptal · Langenlois

# Ried Spiegel Grüner Veltliner 2016

Origin:	Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC Reserve
Site:	Langenloiser Spiegel
Soil:	loess   medium sandy   little



## Cellar

Harvest:	handpicked
Maturing:	oak barrel

## Data

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	5.8 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Aging Potential:	high (25 years)

## Awards

Falstaff:	92
-----------	----

## Wine Description

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte frische gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Pfirsich, mineralischer Touch. Komplex, straffe Textur, weiße Kernobstnuancen, salzige Mineralität, gutes Reifepotenzial. Peter Moser, Falstaff

