

ROSNER

Österreich · Kamptal · Langenlois

Ried Spiegel Grüner Veltliner 2017

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



Cellar

Maturing:	oak barrel large wooden barrel
------------------	-----------------------------------

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
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

