



# MO: Weiss N.V.

**Quality grade:** Bio-Wein aus Österreich  
**Varietal:** Grüner Veltliner 85 %  
Müller-Thurgau 20 %  
Riesling 10 %



## Cellar

**Harvest:** handpicked | beginning/september - end/september  
**Fermentation:** spontaneous  
**Filter:** unfiltered  
**Maturing:** 80 % | steel tank  
**Bottling:** screw cap | beginning/january 2023 | Lot Number: L  
MOW1/23



## Data

**Wine Type:** Still wine | white | dry  
**Alcohol:** 11 %  
**Residual Sugar:** 1.4 g/l  
**Acid:** 6.5 g/l  
**Total Sulfur:** 23 mg  
**Certificates:** organic  
**Allergens:** sulfites  
**Drinking Temperature:** 10 - 12 °C  
**Aging Potential:** medium (7 years)  
**Optimum Drinking Year:** 2023 - 2027



## Wine Description

Beim weißen MO spielen die typischen Rebsorten meiner Heimat die Hauptrolle: Grüner Veltliner als Basis, dazu gesellen sich Riesling und Müller-Thurgau. Ohne viel Schnick-Schnack bietet der Wein klare Zitrusfrucht, ist leichtfüßig und einfach herrlich zu trinken. Immer und überall.

