

Vitkultur **MOSE**R

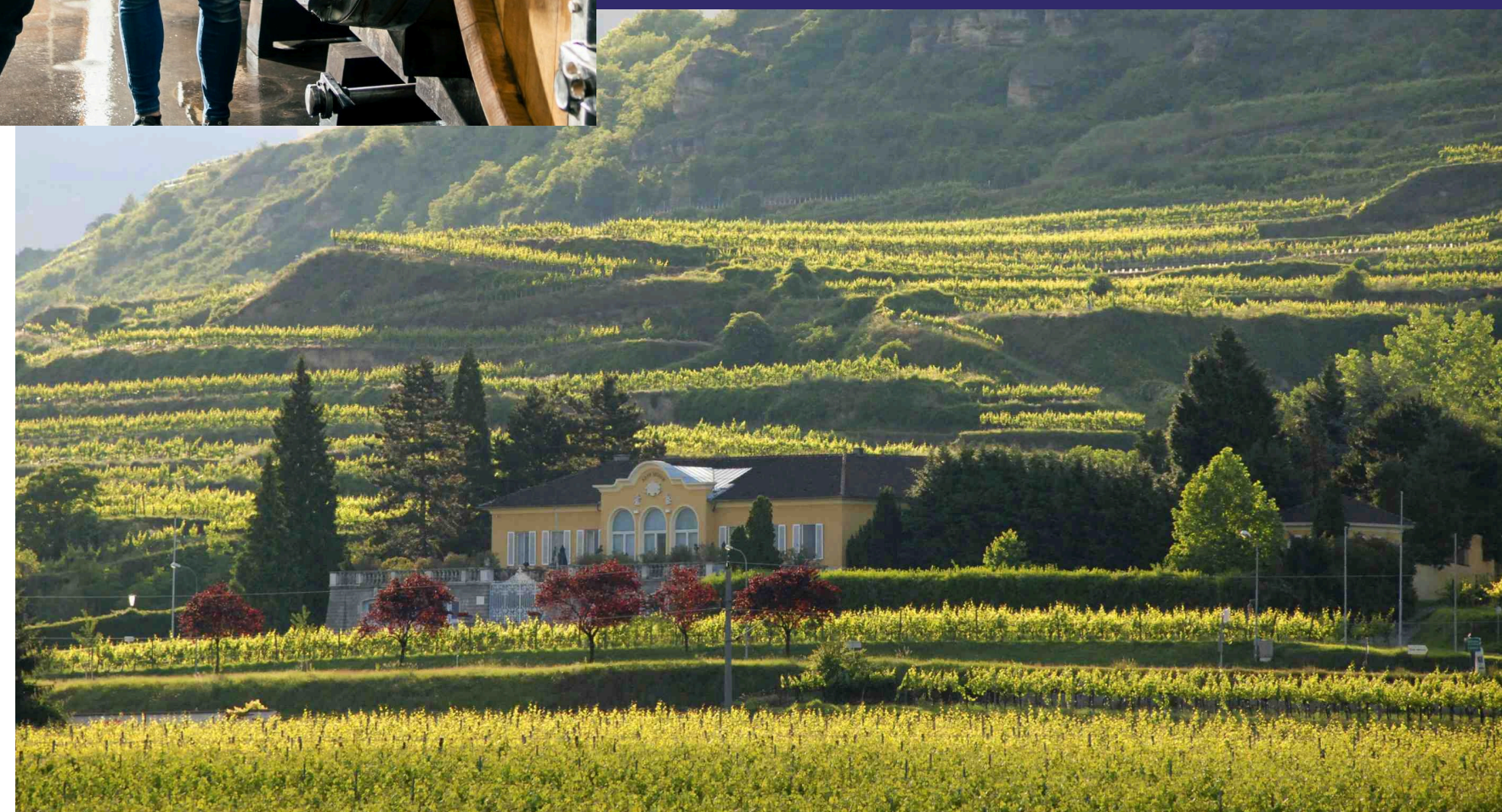
Austriacka rodzina Moser może poszczycić się długoletnią i wielopokoleniową tradycją winiarską.

Sepp Moser, syn profesora Lenza Mosera – znanego enologa i badacza - założył winnicę w Rohrendorf koło Krems w 1987 roku. Od 2000 roku posiadłością zarządza jego syn Nikolaus „Niki” Moser razem z całą rodziną. W 2023 nastąpiła zmiana nazwy z Sepp Moser na Vitkultur Moser.

Jedną z pierwszych decyzji Nikiego było całkowite przejście na uprawę organiczną i biodynamiczną zgodną z prawami natury i ekologii. Wszystkie wina są fermentowane spontanicznie przy użyciu naturalnych drożdży i jak najmniejszej ingerencji w winifikację. Obecnie wszystkie powstające tu wina mają oficjalne certyfikaty organiczne, a cała winnica jest zarządzana w oparciu o zrównoważony rozwój i poszanowanie środowiska naturalnego.

Rodzina posiada parcele w dwóch lokalizacjach – 24 hektary w Kremstal, gdzie uprawiane są głównie białe odmiany, takie jak grüner veltliner, riesling czy pinot blanc i 27 hektarów w Burgenlandzie, gdzie dominują szczepy czerwone, a wśród nich zweigelt, blaufränkisch, czy pinot noir. Intencją właściciela jest produkcja win przyjemnych, dających radość, ale jednocześnie eleganckich, czystych i pełnych regionalnego charakteru.



„Wino to dla mnie dużo więcej niż sfermentowany sok z winogron. Wino to kultura” - podkreśla Nikolaus i tym samym podsumowuje filozofię przyświecającą prowadzonej przez niego winnicy.



AUSTRIA

Classic Style

Grüner Veltliner

Producent	Vitkultur Moser
Szczep	grüner veltliner
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	jabłka, cytrusy, kwiaty
Food pairing	  

Organiczne i wegańskie wino z regionu Kremstal w Dolnej Austrii. Winogrona wzrastające na lessowych glebach są zbierane na początku września i poddawane spontanicznej fermentacji. Otrzymujemy wino o wyrazistych aromatach soczystych jabłek i owoców cytrusowych. Wino rześkie, aromatyczne i żywe, o wibrującej kwasowości.



Grüner Veltliner

von den Terrassen

Producent	Vitkultur Moser
Szczep	grüner veltliner
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	cytrusy, zielone jabłka, trawa, biały pieprz
Food pairing	  

Uprawiane zgodnie z zasadami biodynamiki, odpowiednio dojrzałe grona Grüner Veltlinera pochodzące z zatarasowanych winnic tworzą to eleganckie, strukturalne i dopracowane w każdym szczególe wino. Vitkultur Moser to jedna z najlepszych posiadłości z regionu Kremstal, a każde z ich etykiet są świetnym tego odzwierciedleniem. W środku znajdziemy dojrzałe żółte owoce, biały pieprz czy charakterystyczne kremowe nuty. Przyjemny finisz sprawia, że chcemy sięgać po nie w nieskończoność.



Astral Muskat

Ottonel Natural

Producent	Vitkultur Moser
Szczep	muskat ottonel
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	owoce leśne, jeżyny, jagody
Food pairing	  

Naturalne, nietuzinkowe wino z aromatycznego szczepu muskat ottonel - niefiltrowane, bez dodatku siarczynów. Leżakowane 12 miesięcy w dużych, dębowych beczkach. Posiada piękny aromat łączący kwiaty róży, owoce tropikalne i gałkę muskatołową. Na podniebieniu natomiast przychodzi zaskoczenie w stosunku do aromatu - jest eteryczne, wytrawne, z bardzo subtelnymi taninami. Wino zdecydowanie niebanalne, zaskakujące.

