

# Vitikultur MOSER

## ASTRAL MUSKAT OTTONEL 2019

Apetlon Burgenland  
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



LAGE  
Hollabern

BODEN  
Im Untergrund schluffig-sandige quarzige Schotter mit deutlichem Anteil an Karbonaten (Kalkstein, Dolomit). Im Oberboden eine Schicht aus kalkreicher Schwarzerde (Tschernosem).

LESEDATUM  
Ende August 2019

TRAUBENVERARBEITUNG  
Rebeln. 4 Tage Kaltmazeration. Anschließend Pressen.

GÄRUNG  
Spontanvergärung im 2500 lt. Eichenfass

AUSBAU  
15 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe. 1 Monat auf der Feinhefe.

FLASCHENFÜLLUNG  
Direkt von der Feinhefe im Oktober 2020. Ohne jegliche Schöning und Filtration und ohne Zusatz von Schwefel.



ALKOHOL  
11,5% vol.

CHARAKTERISTIK  
Trübes Strohgelb. Blumig. Duft nach Rose. Mit etwas Luft exotische Aromen. Litschi. Am Gaumen vollmundig und mild. Leichte Gerbstoffe spürbar. Muskat Ottonel wie er unserer Meinung nach sein sollte...

SPEISEEMPFEHLUNG  
Austern. Quiche mit Fenchel. Süßwasserfisch mit Sauce Tartar und Buttererdäpfel.

REIFEPOTENTIAL  
2029

\*Dieser Wein wurde nicht als Qualitätswein eingereicht. Er würde den heutigen Anforderungen und Verständnis von Sortentypizität der amtlichen Verkoster nicht entsprechen. Bewusst wurde auf weitere Analysen des Weins verzichtet.

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1  
Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10  
office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft