

Vitikultur **MOSER**

BLANC DE BLANCS 2019 BRUT NATURE

Apetlon Burgenland



SORTEN

100% Chardonnay

LAGEN

Hollabern, Apetlon

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 und schonende Pressung

GÄRUNG

Erste Gärung spontan im Stahltank.

AUSBAU

Zweite Gärung in der Flasche
Jänner 2020, Liqueur de
Tirage mit Süßweinstein.
Dégorgement: siehe
Rückenetikett



ALKOHOL

12,5% vol.

SÄURE

4,6 g/l.

RESTSÜSSE

1,75 g/l.

CHARAKTERISTIK

Glänzend goldgelb. Mit etwas Zeit duftet es nach Bratäpfeln, Honig und Rosinen. Der Geschmack erinnert an gebackene Apfelradl. Ein vollmundig-cremig-spiel aus reifer Frucht, geprägt von der samtigen Perlage und der feinen Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Brunch oder feierlichen Anlässen. Zu Meeresfrüchten, Terrinen und Sulzen aller Art.

REIFEPOTENTIAL

2029

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft