

Vitikultur MOSER

CHARDONNAY RIED GEBLING 2022

Rohrendorf Niederösterreich



LAGEN
Rohrendorfer Gebling

BODEN
Kalkreicher
Konglomerat-
Verwitterungsboden

LESEDATUM
Anfang September 2022

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG
Spontanvergärung Edelstahl

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
Februar 2023

ALKOHOL
12,5% vol.

SÄURE
4,5 g/l.

RESTSÜSSE
1,2 g/l.

CHARAKTERISTIK
Strahlend grünelber
Glanz. Duft nach
frischem Apfel. Am
Gaumen Synergie von
Eleganz und Frucht.
Straffer und
mineralisch-langer
Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Geflügel und Fisch,
Meeresfrüchte

REIFEPOTENTIAL
2032

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft