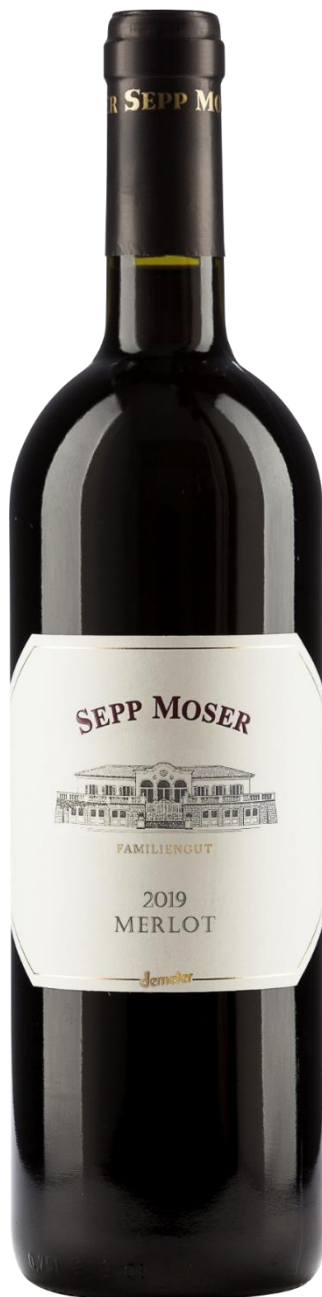


Vitikultur **MOSER**

MERLOT 2019

Apetlon Burgenland



LAGE
Hollabern

BODEN
Tiefgründiger
Schwarzerde Boden,
teilweise stark mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM
Mitte September 2019

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärständer,
3 Wochen Maischekontakt

AUSBAU
20 Monate in mehrmals
befüllten 250 lt. Fässern

FLASCHENFÜLLUNG
Frühling 2022

ALKOHOL
14 % vol.

SÄURE
5,3 g/l.

RESTSÜSSE
1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK
Dunkle, granatrote
Robe. Anklänge von
Minze, Cassis und
Schokolade in der Nase.
Am Gaumen ein
robustes Tanningerüst
und unaufdringliche
Korpulenz. Langes, sehr
würziges und seidiges
Finale.

SPEISEEMPFEHLUNG
Steak vom Grill,
Zwiebelrostbraten, Reh-
und Hirschbraten,
geschmortes Fleisch

REIFEPOTENTIAL
2039

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft