

Vitikultur MOSER

PET NAT ROSE 2022

Apetlon Burgenland
Rohrendorf Niederösterreich



SORTEN

Das Beste aus unseren beiden
Regionen: Zweigelt,
Scheurebe, Pinot Blanc,
Riesling

LESEDATUM

Ende August 2022

TRAUBENVERARBEITUNG

Zweigelt: 5 Stunden auf der
Maische, Weißweinsorten:
Rebeln und schonende
Pressung

GÄRUNG

Spontanvergärung im
Stahltank

FÜLLUNG/AUSBAU

Im Oktober 2022 mit 12,5g
Restzucker in die Flasche
gefüllt.
Dégorgement im März 2023

ALKOHOL

12,5 % vol.

SÄURE

5,6g/l.

RESTSÜSSE

2,9g/l.

CHARAKTERISTIK

Lachsfarbenedes Rosé mit
einer leichten Trübung.
Am Anfang eine zarte
Reduktion, danach ein
Duft nach getrockneten
Blüten und frischen
Zwetschken. Am
Gaumen Hagebutte,
Sauerkirsche und
getrockneter Apfel mit
einem Hauch von
Kräutern und einer
schön eingebetteten
Säure. Der elegante
Mousseux untermauert
seine Vielschichtigkeit
und seinen Ausdruck.

SPEISEEMPFEHLUNG

Einfach als Aperitif oder
zu Lachstartar mit Kapern
und Dill, geschmolzenem
Ziegenkäse mit
Hagebuttenmarmelade
oder -Chutney.

REIFEPOTENTIAL

2025

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft