

Vitikultur **MOSER**

PINOT NOIR RIED GEBLING 2019

Rohrendorf Niederösterreich



LAGEN

Rohrendorfer Gebling

BODEN

Kalkreicher
Konglomerat-
Verwitterungsboden

LESEDATUM

Mitte September 2019

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, 14 Tage
Maischekontakt

GÄRUNG

Im 2500 lt. Holz-Gärfass,
Pigeage (manuelles
Untertauchen der Maische)

AUSBAU

19 Monate in 225 lt.
Eichenfässern (2. und 3.
Befüllung)

FLASCHENFÜLLUNG

Frühling 2022

ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,7 g/l.

RESTSÜSSE

1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Granatrot.
Deutlich mineralische
Prägung des Bodens
bereits in der Nase.
Veilchen- und
Waldbeeren Aromatik.
Am Gaumen ein
Konsens zwischen
Kraft und Charme.
Vielschichtige
Struktur. Abgang
langanhaltend.
Angenehme aber
dennoch straffe Tannin
Struktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gekochtes Rindfleisch (zB
Tafelspitz), Roastbeef,
Lammbraten

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