

Vitikultur MOSER

ZWEIGELT ROSÉ 2022

Apetlon Burgenland



LAGE

Hedwighof und Hollabern

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 2022

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebelen und Maischen, teils Saftabzug von der Rotweinformaische, teils ein paar Stunden Maischestandzeit

GÄRUNG

Spontanvergärung im Edelstahl

AUSBAU

Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG

Februar 2023

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

4,5 g/l

RESTSÜSSE

1,1 g/l

CHARAKTERISTIK

Freudiges Himbeerrot. Duftende wilde Malvenblüten und Beerenblätter. Am Gaumen herrliche Walderdbeeren. Eine schöne Säure umrahmt von eleganter Creme und belebendem Grip der lange haften bleibt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Backender!

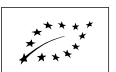
REIFEPOTENTIAL

2027

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft