

# Vitikultur MOSER

## ASTRAL MUSKAT OTTONEL 2020

Apetlon Burgenland  
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



### LAGE

Hollabern

### BODEN

Im Untergrund schluffig-sandige quarzige Schotter mit deutlichem Anteil an Karbonaten (Kalkstein, Dolomit). Im Oberboden eine Schicht aus kalkreicher Schwarzerde (Tschermosem).

### LESEDATUM

Ende August 2020

### TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln, 4 Tage Kaltmazeration. Anschließend Pressen.

### GÄRUNG

Spontanvergärung im 2500 lt. Eichenfass

### AUSBAU

15 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe. 1 Monat auf der Feinhefe.

### FLASCHENFÜLLUNG

Direkt von der Feinhefe im Juni 2022. Ohne jegliche Schönung und Filtration und ohne Zusatz von Schwefel.



### ALKOHOL

11,5% vol.

### CHARAKTERISTIK

Trübes Strohgelb. Blumig. Duft nach Rose. Mit etwas Luft exotische Aromen. Litschi. Am Gaumen vollmundig und mild. Leichte Gerbstoffe spürbar. Muskat Ottonel wie er unserer Meinung nach sein sollte...

### SPEISEEMPFEHLUNG

Austern. Quiche mit Fenchel. Süßwasserfisch mit Sauce Tartar und Buttererdäpfel.

### REIFEPOTENTIAL

2030

\*Dieser Wein wurde nicht als Qualitätswein eingereicht. Er würde den heutigen Anforderungen und Verständnis von Sortentypizität der amtlichen Verkoster nicht entsprechen. Bewusst wurde auf weitere Analysen des Weins verzichtet.