

Vitikultur MOSER

BANFALU 2021

Apetlon Burgenland



SORTEN

60% Zweigelt, 40% Merlot

LAGE

Hedwighof, Hollabern

BODEN

Tiefgründiger
Schwarzerde Boden,
teilweise stark mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM

Ende September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, keine
Maischeschwefelung

GÄRUNG

Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärtank mit
Überschwällung. Je nach Sorte
bis zu 4 Wochen
Maischekontakt

AUSBAU

1 Jahr in gebrauchten 225 lt.
Und 500 lt. Fässern (2. und 3.
Befüllung)

FLASCHENFÜLLUNG

Mitte Dezember 2022



ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,8 g/l.

RESTSÜSSE

1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK

Rotschwarzer
Seidenglanz. Attraktive
Weichselaromen. Am
Gaumen reifes Tannin
in Kombination mit
Straffheit und feinem
Fruchtcharme. Lange
anhaltender Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildschwein,
Hirschbraten, Entrecôte

REIFEPOTENTIAL

2041

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft