

Vitikultur **MOSER**

DIAGONAL SAUVIGNON BLANC 2018

Rohrendorf, Niederösterreich
Unfiltriert. Ungeschönt. Ungeschwefelt.



LAGE

Atriumweingarten

BODEN

Löss, Konglomeratfelsen
im Untergrund.

LESEDATUM

Anfang September 2018

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen.
Mazeration über Nacht.

GÄRUNG

Spontanvergärung im
gebrauchten 500 lt und 225 lt
Holzfass.

AUSBAU

14 Monate auf der Vollhefe
ohne Schwefelgabe.
Malolaktische Gärung, 4
Monate auf der Feinhefe.

FLASCHENFÜLLUNG

Im Juli 2020 ohne jegliche
Schönung und Filtration oder
Schwefel.

ALKOHOL

13,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

Intensives Goldgelb.
Kokos, Maracuja, Quitte
in der Nase. Mit der Zeit
offenbart er ein reifes,
exotisches Fruchtspiel,
unterlegt durch einen
sanften Holzeinfluss.
Am Gaumen
animierend und cremig.
Extrem langer, von
Frucht und Säure
getragener Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Currygerichte, knusprige
Ente, Krustentier-Terrine
mit Mango-Gelee.

REIFEPOTENTIAL

2035

*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.

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft