

Vitikultur **MOSER**

PINOT BLANC 2021

Apetlon Burgenland



LAGEN

Fuchsloch

BODEN

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

LESEDATUM

August/September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, sofortiges Pressen

GÄRUNG

Spontanvergärung im 250 lt. Eichenfass

AUSBAU

Holzfass/Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG

März 2022

ALKOHOL

13% vol.

SÄURE

5,6g/l.

RESTSÜSSE

3,6g/l.

CHARAKTERISTIK

Grünelber Glanz. In der Nase Biskuit und Nuancen von Haselnuss-Aromen. Am Gaumen mit cremig mineralischer Unterlegung. Animierend und fruchtbetont-schmelzig im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gebatene Hühnerbrust, Flusskrebse, Hasenrücken

REIFEPOTENTIAL

2031

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft