

# Vitikultur MOSER

## SÄMLING TBA ESSENZ 2005

APETLON, REGION NEUSIEDLERSEE



### LAGEN

Fuchsenloch.

### BODEN

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

### LESEDATUM

Oktober 2005

### TRAUBENVERARBEITUNG

Anquetschen der ganzen Trauben in der Presse. 24-stündige Maceration.

### GÄRUNG

Im 500 lt. Fass aus Ybbstaler Eiche.

### AUSBAU

Im Ybbstaler Eichenfass

### FLASCHENFÜLLUNG

Dezember 2006



### ALKOHOL

5 % vol.

### SÄURE

11,9 g/lt.

### RESTSÜSSE

439 g/lt.

### CHARAKTERISTIK

Tief goldener Glanz. Duft nach exotischen Blüten und Früchten. Blütenhonig. Am Gaumen Maracuja und vollreife Marille. Enorme Fülle gepaart mit einer beachtlichen Lebendigkeit. Cremiger, endloser Nachhall.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Am Besten solo.

### REIFEPOTENTIAL

? – auf jeden Fall enorm groß

0,375l FREIRAUM

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

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



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft