

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