

Vitikultur MOSER

SCHILFWEIN 2017

Rohrendorf, Niederösterreich



SORTE
Sauvignon Blanc

LAGEN
Atriumweingarten

BODEN
Löss

LESEDATUM
Anfang September 2017

PRESSUNG
Anfang Dezember 2017

TRAUBENVERARBEITUNG
Die 100% gesunden Trauben wurden sorgfältig auf Schilfmatten aufgelegt, um dort zu trocknen. Pressung der stark eingeschrumpften Trauben nach 3 Monaten

GÄRUNG
Spontanvergärung Edelfeinstahl

AUSBAU
Edelfeinstahl

FLASCHENFÜLLUNG
Juli 2018



ALKOHOL
11,5 % vol.

SÄURE
5,9g/l.

RESTSÜSSE
208,4g/l.

CHARAKTERISTIK
Hellgelber Glanz;
exotische Nase
(Ananas, Maracuja);
kernige und lebendige
Struktur, gepaart mit
großer Eleganz; extrem
langer, fruchtbetonter
Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Fruchtsalate und Sorbets,
leichte (Biskuit-) Desserts

REIFEPOTENTIAL
2037