

# Vitikultur MOSER

## SCHILFWEIN 2021

APETLON, BURGENLAND



### SORTE

Muskat Ottonel

### LAGE

Hollabern

### BODEN

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

### LESEDATUM

Mitte September 2021

### TRAUBENVERARBEITUNG

Die 100% gesunden Trauben wurden sorgfältig auf Schilfmatten aufgelegt, um dort zu trocknen. Pressung der stark eingeschrumpften Trauben nach 2 Monaten, Mitte November 2021

### GÄRUNG

Spontanvergärung Edelstahl

### AUSBAU

Edelstahl

### FLASCHENFÜLLUNG

Ende Juli 2022



### ALKOHOL

12,0 % vol.

### SÄURE

5,9g/l.

### RESTSÜSSE

214,3g/l.

### CHARAKTERISTIK

Edles strahlendes goldgelb. Dunkle Würze. Reife exotische Honigmelone, kandierte Ananas und weiße Schokolade. Elegant und stoffig. Geprägt von einem animierenden Süß-Säure Spiel. Klingt lange und sanft aus.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Schokoladenfondue mit tropischen Früchten wie Ananas, Honigmelone, Kiwi. Grießflammerie mit karamellisierter Ananas.

### REIFEPOTENTIAL

2041

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