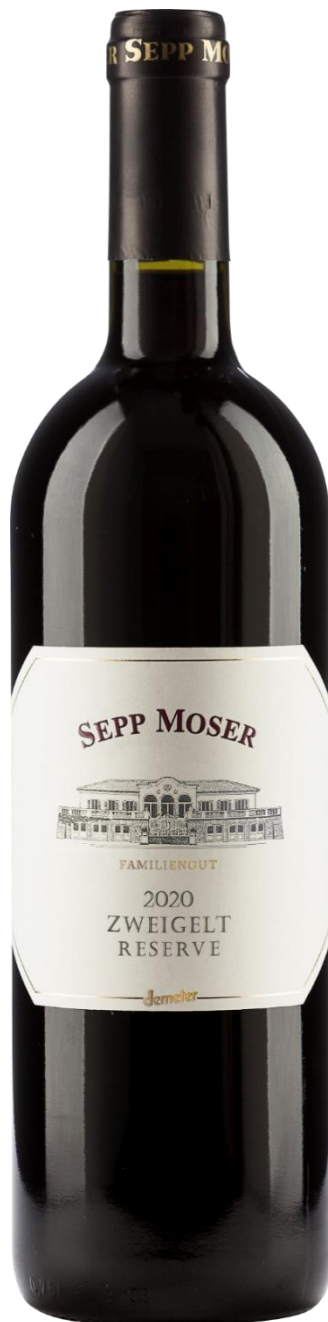


Vitikultur **MOSER**

ZWEIGELT RESERVE 2020

Apetlon Burgenland



LAGE
Hedwighof

BODEN
Tiefgründiger, humoser
Schwarzerde Boden,
teilweise stark mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM
September 2020

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärtank, 3
Wochen Maischekontakt

AUSBAU
Über 1 Jahr in gebrauchten 225
lt. Fässern

FLASCHENFÜLLUNG
Ende August 2022

ALKOHOL
13,5 % vol.

SÄURE
6,2 g/l.

RESTSÜSSE
1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK
Rotschwarzer Glanz.
Ausdrucksvolle Nase
mit attraktiven
Holunder- und
Weichselaromen,
Untermalung von
schwarzem Pfeffer. Am
Gaumen seidiges
Tannin, kraftvoll und
elegant zugleich. Lange
anhaltender Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Die ideale Begleitung zu
Lamm- und Rehbraten

REIFEPOTENTIAL
2039

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1
Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10
office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft