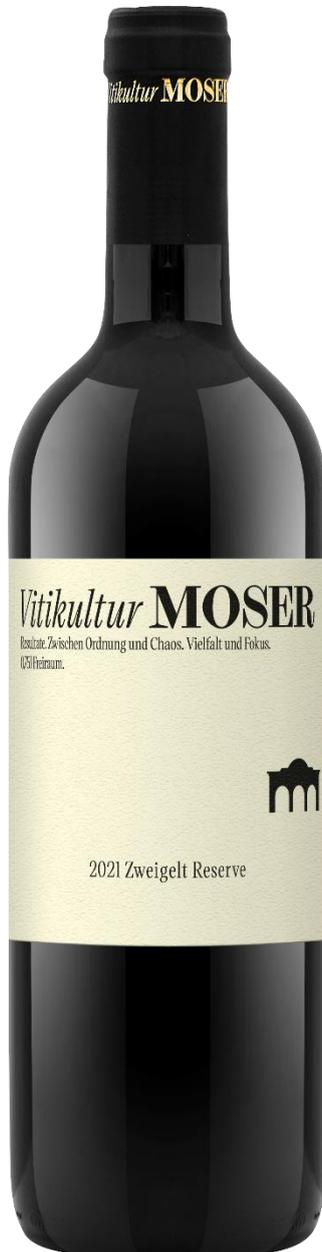


Vitikultur MOSER

ZWEIGELT RESERVE 2021

Apetlon Burgenland



LAGE
Hedwighof

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

LESEDATUM
September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen

GÄRUNG
Spontanvergärung im Edelstahl Rotweingärtank, 3 Wochen Maischekontakt

AUSBAU
Über 1 Jahr in gebrauchten 225 lt. Fässern

FLASCHENFÜLLUNG
Jänner 2023

ALKOHOL
13,5 % vol.

SÄURE
6 g/lt.

RESTSÜSSE
1,1 g/lt.

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
2041

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft