

Vitikultur **MOSER**

ZWEIGELT ROSÉ 2021

Apetlon Burgenland



LAGE
Hedwighof und Hollabern

BODEN
Humoser Schwarzerde
Boden, teilweise mit
Schotter durchzogen

LESE DATUM
Anfang September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen, teils
Saftabzug von der
Rotweirmaische, teils ein paar
Stunden Maischestandzeit

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
November 2021

ALKOHOL
12,5% vol.

SÄURE
7,1 g/lt.

RESTSÜSSE
1,0 g/lt.

CHARAKTERISTIK
Zwiebelschalen-Rosa.
Duft nach roten
Beerenfrüchten.
Spritzig-charmant-
fruchtbetonter
Charakter am Gaumen.
Ein anregend zu
trinkender Rosé

SPEISEEMPFEHLUNG
Backhendl, Lachs,
Sommerwein, Solo.

REIFEPOTENTIAL
2026