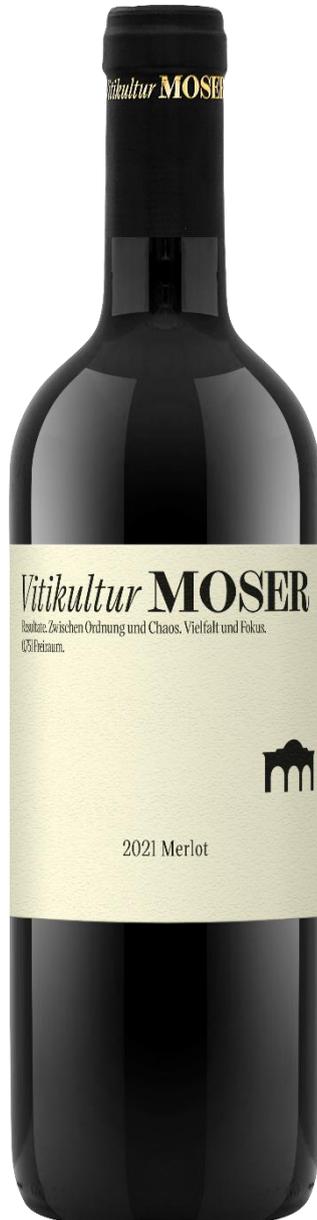


Vitikultur MOSER

MERLOT 2021

Apetlon Burgenland



LAGE
Hollabern

BODEN
Tiefgründiger
Schwarzerde Boden,
teilweise stark mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM
Mitte September 2021

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärständer,
3 Wochen Maischekontakt

AUSBAU
2 Jahre in mehrmals befüllten
250 lt. Fässern

FLASCHENFÜLLUNG
Mai 2023

ALKOHOL
13.5 % vol.

SÄURE
5,7 g/l.

RESTSÜSSE
1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK
Dunkle, granatrote
Robe. Anklänge von
Minze, Cassis und
Schokolade in der Nase.
Am Gaumen ein
robustes Tanningerüst
und unaufdringliche
Korpulenz. Langes, sehr
würziges und seidiges
Finale.

SPEISEEMPFEHLUNG
Steak vom Grill,
Zwiebelrostbraten, Reh-
und Hirschbraten,
geschmortes Fleisch

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