

Vitikultur MOSER

PINOT NOIR RIED GEBLING 2020

Rohrendorf Niederösterreich



LAGEN

Rohrendorfer Gebling

BODEN

Kalkreicher
Konglomerat-
Verwitterungsboden

LESEDATUM

Mitte September 2020

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen, 14 Tage
Maischekontakt

GÄRUNG

Im 2500 lt. Holz-Gärfass,
Pigeage (manuelles
Untertauchen der Maische)

AUSBAU

Über 24 Monate in 225 lt.
Eichenfässern (2. und 3.
Befüllung)

FLASCHENFÜLLUNG

Jänner 2023

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

6,1 g/lt.

RESTSÜSSE

0,7 g/lt.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Granatrot.
Deutlich mineralische
Prägung des Bodens
bereits in der Nase.
Veilchen- und
Waldbeeren Aromatik.
Am Gaumen ein
Konsens zwischen
Kraft und Charme.
Vielschichtige
Struktur. Abgang
langanhaltend.
Angenehme aber
dennoch straffe Tannin
Struktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gekochtes Rindfleisch (zB
Tafelspitz), Roastbeef,
Lammbraten

REIFEPOTENTIAL

2040

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft