

Vitikultur MOSER

CHARDONNAY RIED GEBLING 2023

Rohrendorf Niederösterreich



LAGEN
Rohrendorfer Gebling

BODEN
Kalkreicher
Konglomerat-
Verwitterungsboden

LESEDATUM
Anfang September 2023

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen,
sofortiges Pressen

GÄRUNG
Spontanvergärung Edeltahl

AUSBAU
Edeltahl

FLASCHENFÜLLUNG
Februar 2024

ALKOHOL
13,5 % vol.

SÄURE
4,2 g/l.

RESTSÜSSE
2,2 g/l.

CHARAKTERISTIK
Strahlend grünelber
Glanz. Duft nach
frischem Apfel. Am
Gaumen Synergie von
Eleganz und Frucht.
Straffer und
mineralisch-langer
Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Geflügel und Fisch,
Meeresfrüchte

REIFEPOTENTIAL
2033

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft