

# Vitikultur MOSER

## CLASSIC STYLE ZWEIGELT 2023

Burgenland, BIO



### BODEN

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

### LESEDATUM

Anfang September 2023

### TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und Maischen.

### GÄRUNG

Spontanvergärung im Edelstahl-Rotweingärständer. 1 Woche Maischekontakt.

### AUSBAU

Edelstahl

### FLASCHENFÜLLUNG

February 2024



### ALKOHOL

12% vol.

### SÄURE

5,5g/l.

### RESTSÜSSE

1,0g/l.

### CHARAKTERISTIK

Dunkel granatroter Glanz mit violetten Reflexen. Intensive Waldbeer Aromatik. Am Gaumen mild, sehr fruchtbetont und anregend.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Kalbfleisch, gekochtes Rindfleisch. Leicht gekühlt auch sehr gut als Solo-Wein geeignet.

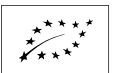
### REIFEPOTENTIAL

2028

A-3495 ROHRENDORF | UNTERE WIENERSTRASSE 1

Tel.: 02732/70531 | Fax: DW10

office@vitikultur-moser.at | www.vitikultur-moser.at



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft