

Vitikultur MOSER

PET NAT WEISS 2023

Rohrendorf Niederösterreich
Apetlon Burgenland



SORTEN

Das Beste aus unseren beiden
Regionen: Riesling, Muskat
Otonel, Sauvignon Blanc

LESEDATUM

Ende August 2023

TRAUBENVERARBEITUNG

Rebeln und schonende
Pressung

GÄRUNG

Spontanvergärung im
Stahltank

FÜLLUNG/AUSBAU

Im Oktober 2023 mit 12,5g
Restzucker in die Flasche
gefüllt.
Dégorgement im Jänner 2024

ALKOHOL

11,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Strahlendes Strohgelb
mit leichter Trübung.
Duft nach
Akazienblüten,
Wiesenblumen und
frischem Heu. Am
Gaumen saftige Birnen
mit fein-rauer Schale,
gebrannte Ananas und
ein Hauch getrockneter
Wiesenkräuter.
Beflügelnd durch
seinen samtigen
Mousseux und der
heiteren Säure. Klingt
langsam aus.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder zu den
verschiedensten Canapés
belegt mit Birnen,
geschmolzenem
Blauschimmelkäse und
Mandeln, bis hin zur
Brioche mit Foie Gras und
gebratenen Birnen.

REIFEPOTENTIAL

2026

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft