

Vitikultur MOSER

ZWEIGELT ROSÉ 2023

Apetlon Burgenland



LAGE
Hedwighof und Hollabern

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

LESEDATUM
Ende August 2023

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen, teils Saftabzug von der Rotweinformaische, teils ein paar Stunden Maischestandzeit

GÄRUNG
Spontanvergärung im Edelstahl

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
Februar 2024



ALKOHOL
12,5 % vol.

SÄURE
4,2 g/l.

RESTSÜSSE
1,7 g/l.

CHARAKTERISTIK
Freudiges Himbeerrot. Duftende wilde Malvenblüten und Beerenblätter. Am Gaumen herrliche Walderdbeeren. Eine schöne Säure umrahmt von eleganter Creme und belebendem Grip der lange haften bleibt.

SPEISEEMPFEHLUNG
Backhenderl!

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