

Vitikultur MOSER

BANFALU 2022

Apetlon Burgenland



SORTEN
60% Zweigelt, 40% Merlot

LAGE
Hedwighof, Hollabern

BODEN
Tiefgründiger
Schwarzerde Boden,
teilweise stark mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM
Ende September 2022

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen, keine
Maischeschwefelung

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärtank mit
Überschwällung. Je nach Sorte
bis zu 4 Wochen
Maischekontakt

AUSBAU
1 Jahr in gebrauchten 225 lt.
Und 500 lt. Fässern (2. und 3.
Befüllung)

FLASCHENFÜLLUNG
Mai 2024

ALKOHOL
13,5 % vol.

SÄURE
5,9 g/l.

RESTSÜSSE
1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK
Rotschwarzer
Seidenglanz. Attraktive
Weichselaromen. Am
Gaumen reifes Tannin
in Kombination mit
Straffheit und feinem
Fruchtcharme. Lange
anhaltender Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG
Wildschwein,
Hirschbraten, Entrecôte

REIFEPOTENTIAL
2041

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



AT-810-302
Österreich-Landwirtschaft

Vitikultur **MOSER**

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



AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft