

Vitikultur **MOSER**

Pinot Blanc Trockenbeerenauslese 2023

Apetlon Burgenland



LAGE
Apetlon Burgenland

BODEN
Schwarzerdeboden mit
schottrigem Untergrund

LESEDATUM
15. November 2023

TRAUBENVERARBEITUNG
Ganztraubenpressung

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
Mai 2024

ALKOHOL
8,0 % vol.

SÄURE
6,6 g/l.

RESTSÜSSE
268 g/l.

CHARAKTERISTIK
Strahlend goldgelber
Glanz. In der Nase
Marillen- und Pfirsich-
Duft, exotische
Anklänge (Mango).
Am Gaumen frisches
Steinobst. Voll und
doch elegant mit
Balance zwischen Süße
und Säure.
Animierende Struktur
und nicht enden
wollender Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG
Nusskuchen mit
Früchten. Reifer
Weichkäse mit
Rotschmier-Kultur.

REIFEPOTENTIAL
2041

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

