

Vitikultur MOSENER

Sämling Trockenbeerenauslese 2023

Apetlon Burgenland



LAGE
Apetlon Burgenland

BODEN
Schwarzerde mit
schottrigem Untergrund.

LESEDATUM
15. November 2023

TRAUBENVERARBEITUNG
Ganztraubenpressung

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
Mai 2024

ALKOHOL
6,4 % vol.

SÄURE
7,3 g/l.

RESTSÜSSE
273 g/l.

CHARAKTERISTIK
Strahlend goldgelber
Glanz. Reife Nektarinen
und Honig Aromatik in
der Nase. Am Gaumen
kandierte
Orangenzesten mit
einem Hauch von
Minze. Cremig,
elegantes Süß-Säure
Spiel. Geprägt von einer
lebendigen Struktur mit
sehr langem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Desserts wie Crêpe
Suzettes, Pfirsichtarte mit
Orangenparfait und
Minze.
Reifer Blauschimmelkäse

REIFEPOTENTIAL
2041

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

