

Vitikultur MOSER

ZWEIGELT RIED HEDWIGHOF 2022

Apetlon Burgenland



LAGE
Hedwighof

BODEN
Humoser Schwarzerde
Boden, teilweise mit
Schotter durchzogen

LESEDATUM
Anfang September 2022

TRAUBENVERARBEITUNG
Rebeln und Maischen

GÄRUNG
Spontanvergärung im
Edelstahl Rotweingärtank, 14
Tage Maischekontakt

AUSBAU
Edelstahl

FLASCHENFÜLLUNG
31. März 2024

ALKOHOL
12,7 % vol.

SÄURE
5,8 g/l.

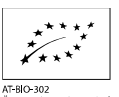
RESTSÜSSE
1,0 g/l.

CHARAKTERISTIK
Schwarzroter Glanz mit
violetten Reflexen,
intensive Waldbeer-
Aromatik. Seidige
Textur am Gaumen.
Lebendig und
Ausdrucksvoll.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ideal zu Lamm oder
Tafelspitz

REIFEPOTENTIAL
20323

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



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