

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE



ASTRAL
MUSKAT OTTONEL 2019
APETLON, BURGENLAND

demeter

unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt!

Lage:	Hollabern
Boden:	humoser Schwarzerdeboden, mit Schotter durchzogen
Lesedatum:	Ende August 2019
Traubenverarbeitung:	Rebeln, 4 Tage Kaltmazeration, anschließendes Pressen
Gärung:	Spontanvergärung im 2500-l Eichenfass
Ausbau:	12 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe, 1 Monat auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Direkt von der Feinhefe im Oktober 2020 ohne jegliche Schönung und Filtration und ohne Zusatz von Schwefel
Alkohol:	11,0 % vol.*
Charakteristik:	Trübes Stohgelb; blumig, Duft nach Rose, mit etwas Luft exotische Aromen, Litschi; am Gaumen vollmundig und mild, leichte Gerbstoffe spürbar; Muskat Ottonel wie er unserer Meinung nach sein sollte ...
Speiseempfehlung:	Austern, Quiche mit Fenchel, Süßwasserfisch mit Sauce Tartar und Buttererdäpfel
Reifepotential:	2029

*Dieser Wein wurde nicht als Qualitätswein eingereicht. Er würde den heutigen Anforderungen und Verständnis von Sortentypizität der amtlichen Verkoster nicht entsprechen. Bewusst wurde auf weitere Analysen des Weins verzichtet.