

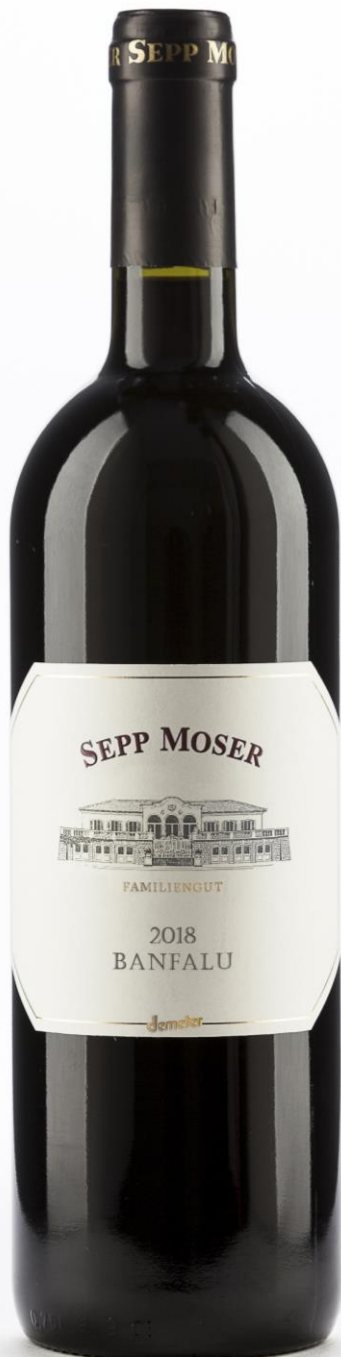
SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

BANFALU 2018

APETLON, BURGENLAND



Lagen:	Hedwighof, Hollabern
Boden:	tiefgründiger Schwarzerdeboden, teilweise stark mit Schotter durchzogen
Trauben:	60% Zweigelt, 40% Merlot
Lesedatum:	Ende September 2018
Traubenverarbeitung:	Rebeln und Maischen, keine Maischeschwefelung
Gärung:	Spontanvergärung auf der Maische im Edelstahl-Rotweingärtank mit Überschwällung, je nach Sorte bis zu vier Wochen Maischekontakt
Ausbau:	24 Monate in 225- und 500-lt.-Fässern, 2. – 3. Befüllung
Flaschenfüllung:	Mai 2018
Alkohol:	13,5% vol.
Säure:	6,0 g/l.
Restsüße:	1,4 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:	2038