

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

PINOT NOIR GEBLING 2017

ROHRENDORF, NIEDERÖSTERREICH



- Lagen:** Rohrendorfer Gebling
- Boden:** Kalkreicher Konglomerat-Verwitterungsboden
- Lesedatum:** Ende September 2017
- Traubenverarbeitung:** Rebeln und Maischen
- Gärung:** im 2500-lt.-Holz-Gärfass, Pigeage (manuelles Untertauchen der Maische); 14 Tage Maischekontakt
- Ausbau:** 19 Monate in 225-lt.-Eichenfässern (2. und 3. Befüllung)
- Flaschenfüllung:** 14. August 2019
- Alkohol:** 13,5 % vol.
- Säure:** 5,2 g/l.
- Restsüße:** 1 g/l.
- Charakteristik:** Kräftiges Granatrot; deutlich mineralische Prägung des Bodens bereits in der Nase; Veilchen- und Waldbeeren-Aromatik; am Gaumen ein Konsens zwischen Kraft und Charme; vielschichtige Struktur; Abgang lang anhaltend; angenehme aber dennoch straffe Tanninstruktur
- Speiseempfehlung:** gekochtes Rindfleisch (z.B. Tafelspitz), Roastbeef, Lammbraten
- Reifepotential:** 2037