

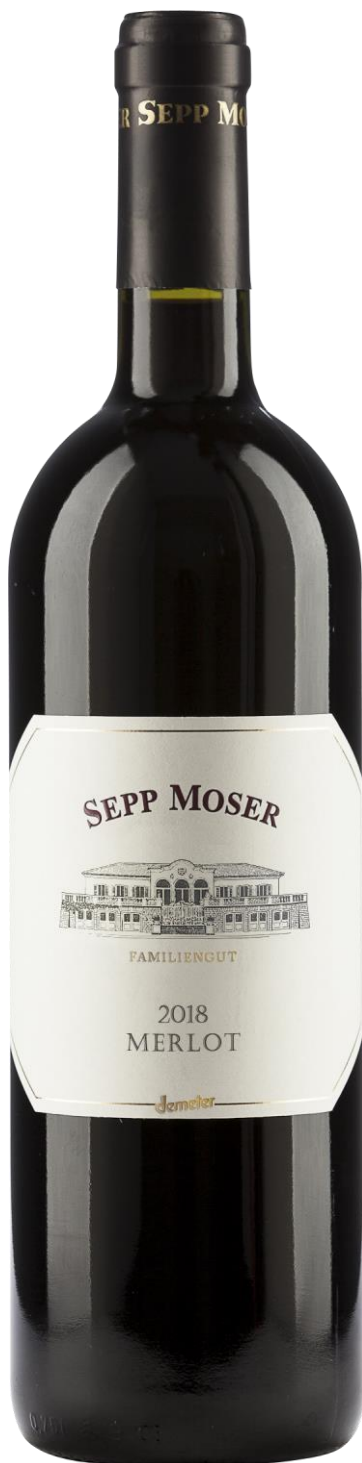
SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

MERLOT 2018

APETLON, BURGENLAND



Lagen:	Hollabern
Boden:	Tiefgründiger Schwarzerdeböden, teilweise stark mit Schotter durchzogen
Lesedatum:	Mitte September 2018
Traubenverarbeitung:	Rebeln und Maischen
Gärung:	in Edelstahl-Rotweingärständern mit Remontage, 3 Wochen Maischekontakt
Ausbau:	20 Monate in mehrmals befüllten 250lt.-Fässern
Flaschenfüllung:	März 2021
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,6 g/lt.
Restsüße:	1 g/lt.
Charakteristik:	dunkle, granatrote Robe; Anklänge von Minze, Cassis und Schokolade in der Nase; am Gaumen ein robustes Tanningerüst und unaufdringliche Korpulenz; langes, sehr würziges und seidiges Finale
Speiseempfehlung:	Steak vom Grill, Zwiebelrostbraten, Reh- und Hirschbraten, geschmortes Fleisch
Reifepotential:	2038