

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

SÄMLING TROCKENBEERENAUSLESE ESSENZ 2005



APETLON

Lagen:	Fuchsenloch Apetlon
Boden:	Schwarzerdeboden, Schotter im Unterboden
Lesedatum:	Oktober 2005
Traubenverarbeitung:	Anquetschen der ganzen Trauben in der Presse; 24stündige Maceration
Gärung & Ausbau:	im 500-lt.-Fass aus Ybbstaler Eiche
Flaschenfüllung:	Dezember 2006
Alkohol:	5 % vol.
Säure:	11,9 g/lt.
Restsüße:	439 g/lt.
Charakteristik:	tief goldener Glanz; Duft nach exotischen Blüten und Früchten, Blütenhonig; am Gaumen Maracuja und vollreife Marille; enorme Fülle gepaart mit einer beachtlichen Lebendigkeit; cremiger, endloser Abgang
Speiseempfehlung:	am besten ohne Begleitung
Reifepotential:	? – auf jeden Fall enorm groß