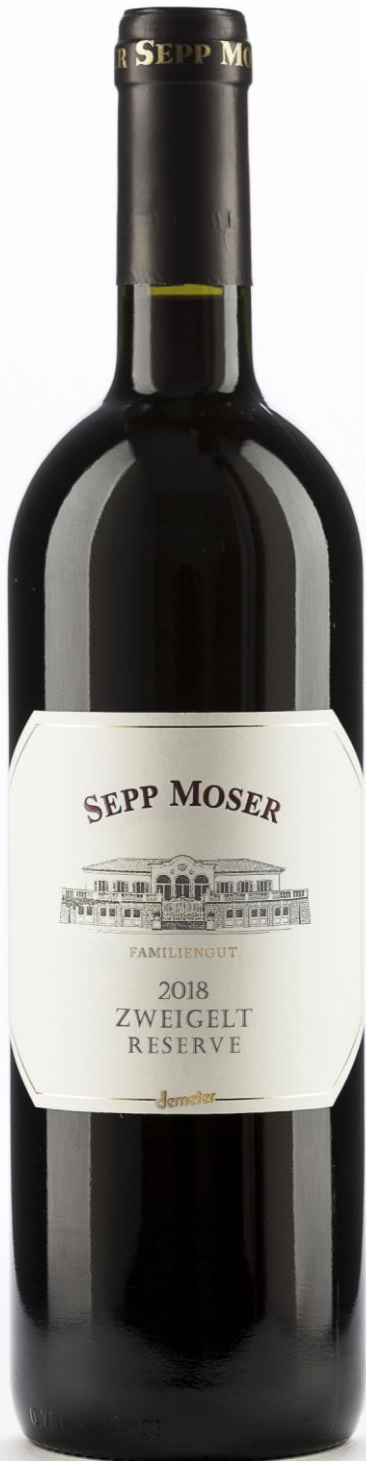


SEPP MOSER



FAMILIENGUT



**ZWEIGELT RESERVE 2018**   
**APETLON, BURGENLAND**

<b>Lage:</b>	Hedwighof
<b>Boden:</b>	Tiefgründiger, humoser Schwarzerdeboden, teilweise stark mit Schotter durchzogen
<b>Lesedatum:</b>	September 2018
<b>Traubenverarbeitung:</b>	Rebeln und Maischen
<b>Gärung:</b>	Spontanvergärung im Edelstahl- Rotweingärtank, drei Wochen Maischekontakt
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in gebrauchten 225-lt.-Fässern
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mai 2020
<b>Alkohol:</b>	13,5 % vol.
<b>Säure:</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Rotschwarzer Glanz; ausdrucksvolle Nase mit attraktiven Holunder- und Weichselaromen, Untermalung von schwarzem Pfeffer; am Gaumen seidiges Tannin, kraftvoll und elegant zugleich; lange anhaltender Abgang
<b>Speiseempfehlung:</b>	die ideale Begleitung zu Lamm- und Rehrbraten
<b>Reifepotential:</b>	2038