

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE



ZWEIGELT ROSÉ 2020 *Demeter*

APETLON, BURGENLAND

Lagen:	Hedwighof und Hollabern
Boden:	humoser Schwarzerdeboden, teilweise stark mit Schotter durchzogen
Lesedatum:	Anfang September 2020
Traubenverarbeitung:	Rebeln und Maischen, teils Saftabzug von der Rotweirmaische, teils sofortige Pressung
Gärung:	Spontanvergärung Edelstahl
Ausbau:	Edelstahl
Flaschenfüllung:	Februar 2021
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	5,3 g/l.
Restsüße:	1,4 g/l.
Charakteristik:	Zwiebelschalen-Rosa; Duft nach roten Beerenfrüchten; spritzig-charmant-fruchtbetonter Charakter am Gaumen, ein anregend zu trinkender Rosé
Speiseempfehlung:	Backhenderl, Lachs, Sommerwein.
Reifepotential:	2025