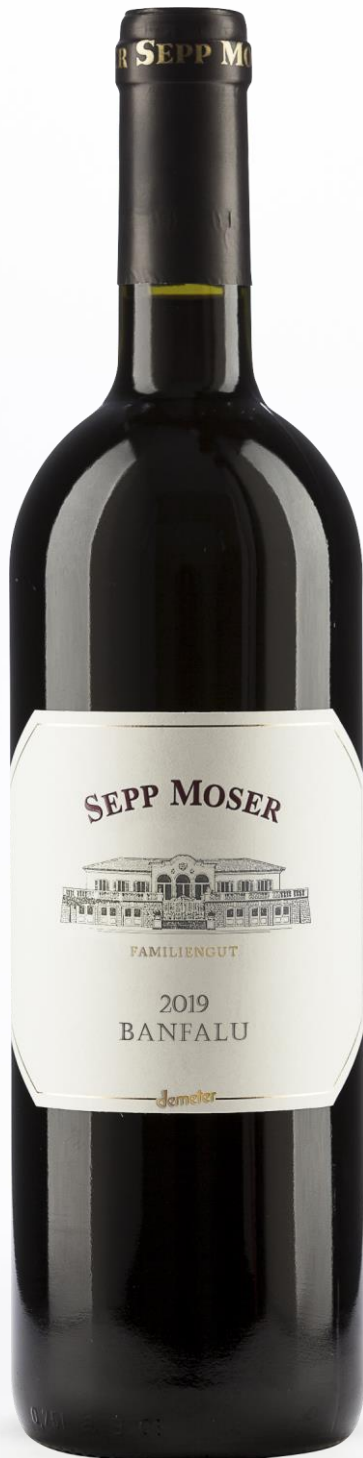


SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE



## BANFALU 2019

### APETLON, BURGENLAND

<b>Lagen:</b>	Hedwighof, Hollabern
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Schwarzerdeboden, teilweise stark mit Schotter durchzogen
<b>Trauben:</b>	60% Zweigelt, 40% Merlot
<b>Lesedatum:</b>	Ende September 2019
<b>Traubenverarbeitung:</b>	Rebeln und Maischen, keine Maischeschwefelung
<b>Gärung:</b>	Spontanvergärung auf der Maische im Edelstahl-Rotweingärtank mit Überschwällung, je nach Sorte bis zu vier Wochen Maischekontakt
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in 225- und 500-lt.-Fässern, 2. – 3. Befüllung
<b>Flaschenfüllung:</b>	Frühling 2022
<b>Alkohol:</b>	13,7% vol.
<b>Säure:</b>	5,7 g/l.
<b>Restsüße:</b>	1,0 g/l.
<b>Charakteristik:</b>	Rotschwarzer Seidenglanz; attraktive Weichselaromen; am Gaumen reifes Tannin in Kombination mit Straffheit und feinem Fruchtcharme; lange anhaltender Nachhall
<b>Speiseempfehlung:</b>	Wildschwein, Hirschbraten, Entrecôte
<b>Reifepotential:</b>	2039