

SEPP MOSER



KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE



PINOT BLANC 2021

APETLON, BURGENLAND

| | |
|-----------------------------|--|
| Lage: | Fuchsloch |
| Boden: | humoser Schwarzerdeboden, teilweise stark mit Schotter durchzogen |
| Lesedatum: | Ende August 2021 |
| Traubenverarbeitung: | Rebeln und Maischen, sofortiges Pressen |
| Gärung: | Spontanvergärung im 250 lt.-Eichenfass |
| Ausbau: | Holzfass/Edelstahl |
| Flaschenfüllung: | März 2022 |
| Alkohol: | 13 % vol. |
| Säure: | 5,6 g/lt. |
| Restsüße: | 3,6 g/lt. |
| Charakteristik: | grünelber Glanz; in der Nase Biskuit und Nuancen von Haselnuss-Aromen; am Gaumen mit cremig mit mineralischer Unterlegung; animierend und fruchtbetont-schmelzig im Abgang |
| Speiseempfehlung: | Gebratene Hühnerbrust, Flusskrebse, Hasenrücken |
| Reifepotential: | 2031 |