

VITIKULTUR MOSER

PINOT BLANC BURGERLAND



TIPOLOGIA

Burgerland.

DESCRIZIONE GENERALE

Il Pinot Blanc in Austria trova la sua patria d'elezione sulle sponde del lago Neusiedler-seewinkel nella regione del Burgerland. In questa area il clima mitigato dal bacino lacustre è ideale per la coltivazione della vite. Dal 1960 la Famiglia Moser possiede ad Apleton una tenuta vitivinicola condotta con il rigore e la precisione che la caratterizza.

VITIGNO

100% Pinot Blanc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia avviene a fine agosto. L'uva viene diraspata e spremuta immediatamente, il mosto fermenta e matura in acciaio inox.

VISTA

Giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTO

Bouquet floreale e fruttato, con note di frutta secca.

GUSTO

Frutta a polpa bianca, fresco ed elegante con finale sapido.

GRADO ALCOLICO

Grado alcolico: 13% vol.

BOTTIGLIA

750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

oltre 5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale con antipasti, primi piatti a base di verdura e cucina a base di pesce.