Vitikultur MOSER

VITIKULTUR MOSER

RIESLING BEERENAUSLESE NIEDERÖSTERREICH



TIPOLOGIA
Rohrendorf.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Calcareo conglomerato.

VENDEMMIA
Novembre.

VITIGNO
100% Riesling.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pigiatura soffice e diraspatura. Macerazione sulle bucce per 12 ore. Fermentazione e affinamento nei tini d'acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO
20 mesi dopo la vendemmia.

VISTA
Giallo brillante.

OLFATTO
Aromi di miele.

GUSTO
Al palato vivido e pieno di carattere.

DATI ANALITICI
12% Vol. - Acidità totale 6,8 gr/lt - Dosaggio 118,3 gr/lt.

BOTTIGLIA
375 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
20 anni.