

VITIKULTUR MOSER

RIESLING BEERENAUSSLESE 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/lit - Dosaggio 118,3 gr/lit.

BOTTIGLIA

375 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni.