



# Pinot Blanc Beerenauslese 2017 Sepp Moser

Jälkiruokaviini, Organic, Vegan / Rypäleet: Pinot Blanc  
**19.95 €**

## *Kuvaus*

Intensiivinen, kirkas kullankeltainen väri. Tuoksu tuore ja hedelmäinen, kiwi-hedelmää, hunajaa, mandariinia ja hillottuja hedelmiä. Maku maukas ja elegantin hedelmäinen, happorakenne tasapainoinen ja erittäin pitkä jälkimaku. Viini käytettiin osittain Allierin tammessa ja osittain Itävaltalaisissa tammitynnyreissä (500l), tämän jälkeen viiniä kypsytettiin vielä tammessa ennen pullotusta. Sokeria 134 g/l. Rypäleet: Weissburgunder (Pinot Blanc) 100 %.

## *Tuottaja*

## Weingut Sepp Moser

Jo vuodesta 1848 on viinin tekemisen taito periytynyt sukupolvelta toiselle Moserin perheessä. 1950-luvulla Lenz Moser teki vallankumouksen viljelytekniikkaan kehittämällä High vine training -järjestelmänsä. Vuonna 1986 hänen poikansa Sepp Moser otti hoitoonsa perheen viinitarhat. Isä keskittyi tekemään volyyymiä ja poika keskittyi laatuun. Sepp Moserilla on tarhoja yhteensä 50 hehtaaria Rohrendorfin (Kremsin kaupungin vieressä) ja Apetlonin (Neusiedler Seen ja Unkarin rajan välissä) alueilla. Näillä alueilla tuotetaan laaja kirjo huipputason viinejä. Kremstalissa sijaitsevat ikivanhat viininviljelyalueet, joilla on keskitytty tuottamaan luonteikkaita valkoviinejä. Vanhoilla jyrkillä terasseilla viljeltiin viiniä jo vuonna 1284. Apetlonin korkeus merenpinnasta on 117 metriä, tämä on Itävallan matalin alue. Yli 2000 vuosittaisella aurinkotunnillaan se on myös Itävallan aurinkoisin piste. Nykyään tilaa hoitaa Sepp Moserin poika, Nikolaus Moser. Hän on jatkanut perheen perinteitä isänsä ideologian pohjalta, avainsanoja ovat korkea laatu ja viinien autenttisuus.