



ARVID NORDQUIST



Österrike

LENZ MOSER TROCKENBEERENAUSLESE

PRODUCENT: [Lenz Moser](#)
DRUVA: Bouvier, Pinot Blanc,
Scheurebe
LAND: Österrike
DISTRIKT: Burgenland-Andau

ÅR: 2015
ALKOHOLHALT: 12,5%
VOLYM: 375 ml

SORTIMENT: Ordinarie
ART.NR.: 12920
PRIS: 175:-



Lenz Moser Trockenbeerenauslese har en härlig doft av knäck, kanderat socker, honung och torkade aprikoser. Smaken är söt och intensiv av rostade nötter, nougat och apelsinkrokant med en frisk balanserad syra och tydlig botrytiskaraktär.

Druvorna angrips med ädelröta och skördas sedan för hand och får jäsa i ståltankar. Eftersom jästkulturen dör innan allt socker är förfäst får vinet en generös restsötma som kompletterar de läckra botrytistonerna.

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



Passar till

Ost, Dessert

Om Lenz Moser

Lenz Moser ligger i Rohrendorf och gör eleganta och friska viner. Vingården och källaren anlades för mer än 1000 år sen av benedictinermunkar och har varit i familjen Mosers ägo sedan 1849. De har varit med och utvecklat österrikisk vinnäring i fem generationer.

Professor Lenz Moser uppfann metoden att binda upp vinrankorna högt över marken för att skydda dem mot markfrost, något som är ett hot runt sjön Neusiedlersee i Burgenland. Metoden används än idag i nästan alla vingårdar i området.

Lenz Moser förenar sekelgammal vinkultur med modern teknik och arbetar uteslutande med vinmakare och odlare från områdena i Niederösterreich. Deras söta Trockenbeerenauslese hyllas återkommande och har bland annat serverats på Nobelmiddagen.

[Lenz Mosers hemsida](#)