



HERMANN  
MOSER

3495 Rohrendorf/Krems  
Bahnstraße 36  
Tel: u. Fax: +43 2732/83841  
Handy: + 43 676/423 2024  
AUSTRIA

## Cuvée Martin 2011

### der für sonn- und feiertage

Weinbeschreibung	Bitterschokolade und reife, dunkle Beerenfrucht zeigen sich in der Nase. Noten von Teer und Tabak werden am Gaumen angedeutet. Die Struktur ist konzentriert und kompakt mit forderndem Tanningerüst, im Abgang verbleibt eine karamelige Note.
Trinkempfehlung	eben - für Sonn- und Feiertage, Wildgerichte und dunkles Fleisch
Weinbaugebiet Lage	Kremstal eine Cuvée aus verschiedensten Lagen vom Hochplateau Neubruck 60 % Zweigelt, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % St. Laurent
Boden	verschiedene Weingärten, Löss, sandiger Lehm sowie Schwemmlandböden mit Schotter
Lesezeitpunkt	29. Oktober 2011
Traubenverarbeitung	dreiwöchige Maischegärung
Ausbau	ca. ein Jahr im Allier Eichenfass (gemischt)
Flaschenfüllung	19. August 2013
Alkohol	14,0 %vol.
Säure	5,7 ‰
Restsüße:	1,6 gr.