



Sepp Moser Minimal Grüner Veltliner

Schnabel, Weinland Österreich 2010

Fülle, Kraft und Harmonie in Perfektion - ungeschönt, unfiltriert und fast ohne Schwefel.

Artikelnummer 5301.10

Weingut Weingut Sepp MoserAndrea und Nikolaus Moser

Region Österreich

Jahrgang 2010

Degustationsnotiz

Intensives, leuchtendes Goldgelb; kräftiges Bukett nach Dörrfrüchten, getrockneten Orangenschalen und Quittenkompott, würzig-mineralische Noten von Karamell; weicher, frischer Auftakt, am Gaumen komplexe, oxidative, an getrocknete Früchte erinnernde Aromen, Harmonie von Fülle und Kraft, vielschichtige Struktur mit viel Tiefgang, enorme Mineralität untermalt den lang anhaltenden, finessenreichen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Grüner Veltliner (100%)



Speisenvorschläge

Aromatische Speisen wie Nudeln an Trüffelsauce, gespickter Rindsbraten mit Honigglasur, mit Gewürzen und rezentem Käse gefüllte Teigtaschen, frittierte, in Bierteig gehüllte Austern



Lagern

Bis mindestens 2016 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 12-14 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	33 mg/l
Flüchtige Säure	1.14 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	4.5 g/l
Analysedatum	20.06.2012

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: AT-BIO-301
Herkunft: AT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5301.10