



Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass

Neusiedlersee DAC 2014

Ungeschminkter Ausdruck des Terroirs: ein authentischer Zweigelt mit feiner Holznote.

Artikelnummer 2726.14

Weingut Weingut Sepp MoserAndrea und Nikolaus Moser

Region Burgenland

Jahrgang 2014



Degustationsnotiz

Leuchtendes Kirschorot; Bukett nach Weichselkirschen, Noten von Efeu und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, elegante Struktur, fein gewobene Textur, weiche Tannine, anhaltender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Zweigelt (100%)



Speisenvorschläge

Mit Käse überbackener Fenchel, dunkles Fleisch (Rind, Lamm, Wild) am besten mit kräftigen Saucen, Geflügel oder Rindsrippe aus dem Ofen mit Gemüsebeilage und Kartoffelgratin, gebratene Lammgigot-Scheiben mit angebratenen Waldpilzen und Schalotten



Lagern

Bis mindestens 2018 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO ₂	29 mg/l
Gesamte SO ₂	50 mg/l
Flüchtige Säure	0.64 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.66
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	15.10.2015

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/2726.14