



Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass

Neusiedlersee DAC 2015

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

Artikelnummer 2726.15

Weingut Weingut Sepp MoserAndrea und Nikolaus Moser

Region Burgenland

Jahrgang 2015

Degustationsnotiz
Leuchtendes Kirschorot; Bukett nach Johannisbeeren und Weichselkirschen, würzige Mokka-Noten; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, harmonische, elegante Struktur, fein gewobene Textur; feine Tannine begleiten das lange Finale
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 2019 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO ₂	8 mg/l
Gesamte SO ₂	16 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.62
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	27.04.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2726.15