



## Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass

Neusiedlersee DAC 2020

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

**Artikelnummer** 2726.20

**Weingut** Weingut Sepp Moser Andrea und Nikolaus Moser

**Region** Burgenland

**Jahrgang** 2020



### Degustationsnotiz

Leuchtendes Kirschor; Bukett von Johannisbeeren und Zwetschgenkompott, Noten von Flieder, Mokka und Zimt; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, verspielte Struktur, samtene Tannine; anhaltender, frischer 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 2025 lagerfähig



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO <sub>2</sub>	8 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	29 mg/l
Flüchtige Säure	0.79 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.58
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	08.03.2022

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/2726.20](http://www.delinat.com/2726.20)