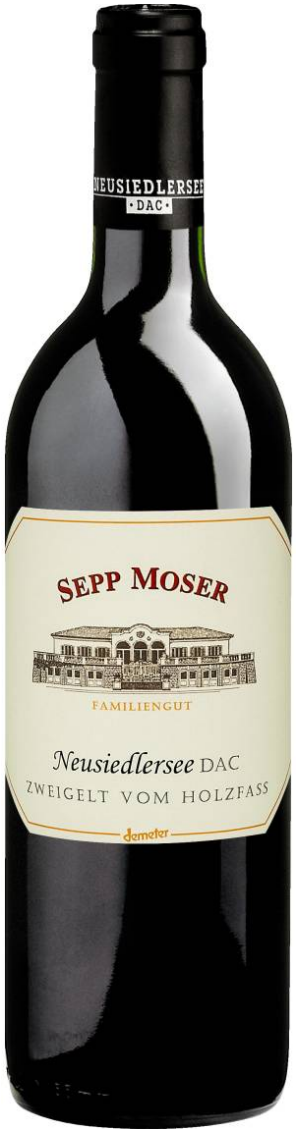

Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass

Neusiedlersee DAC 2022

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

Artikelnummer	2726.22
Weingut	Vitikultur MOSERKathi und Nikolaus Moser
Region	Burgenland
Jahrgang	2022

Degustationsnotiz

Kirschrot; Bukett nach Weichselkirschen und Waldbeeren, Noten von Unterholz, Schokolade und Röstaromen; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, saftig, elegant, lebendige Struktur, seidenweiches Tannin, Röstnoten im 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 2028 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	40 mg/l
Flüchtige Säure	0.69 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	07.11.2023

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/2726.22