



## Sepp Moser Riesling Gebling 1. Lage ÖTW

Kremstal DAC Reserve 2010

Mineralität, konzentrierte Aromatik und brillante Säure zeichnen diesen Riesling mit grossem Lagerpotenzial aus.

**Artikelnummer** 5293.10  
**Weingut** Weingut Sepp Moser/Andrea und Nikolaus Moser  
**Region** Kremstal  
**Jahrgang** 2010

**Degustationsnotiz**  
Sattes Gelb mit grünlichen Reflexen; intensives Bukett nach Pfirsich und Mango, verwoben mit filigranen, würzig-mineralische Noten; frischer Auftakt, am Gaumen präsentieren sich Noten von frischen Steinobst-Früchten in einer fein balancierten Textur, voluminöse, vielschichtige Struktur mit ausgeprägtem Tiefgang, lang anhaltender, von mineralischen und aromatischen Noten getragener Abgang - ein Wein mit grossem Lagerpotenzial  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Riesling (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gebratener Süsswasserfisch an Apfel-Kartoffelgratin, gebackene Salbeiblätter, Frischkäsetortelets, gebratenes Geflügel an Limettensauce, Gemüseflan mit Ratatouille, gekochter Spargel mit Kerbelsauce

**Lagern** Bis mindestens 2016 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 10-12 °C

**Verschluss** Schraubverschluss

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	4.6 g/l
Analysedatum	20.06.2012

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5293.10](http://www.delinat.com/5293.10)