Sepp Moser Riesling Gebling 1. Lage ÖTW

Kremstal DAC Reserve 2014

Mineralität, konzentrierte Aromatik und saftige Frische zeichnen diesen Riesling mit grossem Lagerpotenzial aus.

Artikelnummer	5293.14
Weingut	Weingut Sepp MoserAndrea und Nikolaus Moser
Region	Kremstal
Jahrgang	2014

Degustationsnotiz

Leuchtendes Gelb; Bukett nach Pfirsich, Ananas und Zitronenmelisse, Noten von Orangenschale, Heu und etwas Petrol; frischer Auftakt, saftig, aromatisch, harmonisch und druckvoll am Gaumen; mineralische Anklänge begleiten den lang anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Riesling (100%)

Speisenvorschläge

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

Lagern	Bis mindestens 2021 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 10-12 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	71 mg/l
Flüchtige Säure	0.34 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.17
Restzucker	4.3 g/l
Analysedatum	07.04.2017

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/5293.14