



## Sepp Moser Gurs Grus - Brut Nature

Österreichischer Sekt 2018


Ein burgenländischer Blanc de Blancs. Gewachsen am Ufer des Neusiedler Sees, flaschengereift auf dem Weingut Sepp Moser.

**Artikelnummer** 6108.21


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


**Region** Österreich

**Jahrgang** 2018


 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Birne duftend, Noten von Flieder, Brioche und Karamell; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und cremig, geschmeidige Struktur; feinerliche Mousse begleitet den harmonischen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Chardonnay (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Gemüse-Pasteten, gebratene Lachsforelle, asiatische Gerichte aus dem Wok, Aperitif, Salzgebäck, Jakobsmuscheln

 **Lagern** Bis mindestens 2024 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

### **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	2 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	28 mg/l
Flüchtige Säure	0.39 g/l
Gesamtsäure	3.9 g/l
pH-Wert	3.57
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	24.11.2020

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6108.21](http://www.delinat.com/6108.21)

