



Sepp Moser Weisser Burgunder Brut Nature

Österreichischer Sekt 2019

Erstklassiger Sekt aus Weissem Burgunder. Gewachsen am Neusiedler See, flaschengereift auf dem Weingut Sepp Moser.

Artikelnummer 6125.23
Weingut Vitikultur MOSERKathi und Nikolaus Moser
Region Österreich
Jahrgang 2019

Degustationsnotiz
Gelb; Bukett mit Birnennoten und Anklänge gelber, exotischer Früchte, Nuancen von Hefe und Brotrinde; frischer Auftakt, am Gaumen charmant und animierend, komplexe Struktur, feinperlige, lange anhaltende Mousse; finessenreicher Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Weissburgunder (100%)

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

Lagern
Bis mindestens 2025 lagerfähig

Genusstipp
Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss
Naturkork

Vegan
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	49 mg/l
Flüchtige Säure	0.49 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.41
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	29.03.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6125.23