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