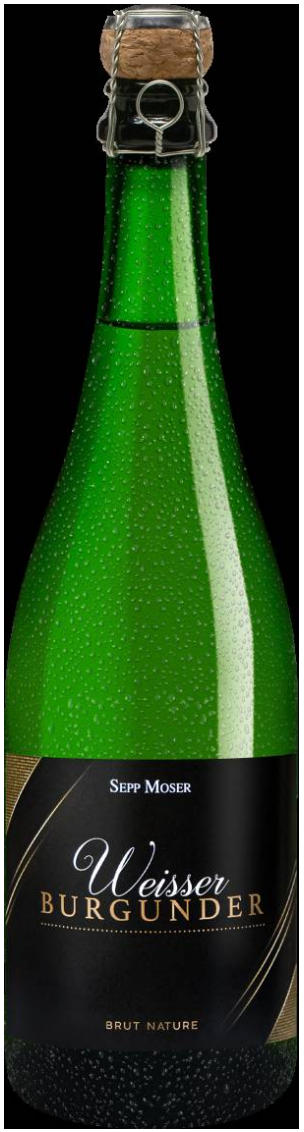


# Sepp Moser Weisser Burgunder Brut Nature

## 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