



Sepp Moser Weiss Burgunder Brut Nature

Österreichischer Sekt 2020

Gewachsen am Ufer des Neusiedler Sees, flaschengereift auf dem Weingut Vitikultur Moser. Ein Brut Nature aus Weissm Burgunder.

Artikelnummer 6125.24
Weingut Vitikultur MOSERKathi und Nikolaus Moser
Region Österreich
Jahrgang 2020

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Williamsbirne und Mango, Noten von Brioche und Hefe; frischer Auftakt, fruchtig und cremig am Gaumen, animierende, komplexe Struktur, feinperlige, persistente Mousse; feinfruchtiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Weissburgunder (100%)

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

Lagern
Bis mindestens 2027 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	44 mg/l
Flüchtige Säure	0.53 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	27.02.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6125.24