



## 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](http://www.delinat.com/6125.23)