



## 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](http://www.delinat.com/6125.24)