

Sepp Moser Zweigelt Reserve 2015

Rött vin

Art. nr:

Pris inkl. moms:

Sortiment:

Restaurangsortiment

Doft:

Fruktig doft med inslag av röda körsbär och örter.

Smak:

Smaken är fräsch och fruktig, med mjuka tanniner och en lång avslutning.

Passar till:

Eleganta rätter av kalvkött, grillad lax, fläskkarré eller tillsammans med ostar som Emmentaler, Edamer eller Comté

Om producenten:

Ekologisk och biodynamisk kvalitetsproducent! Familjen Moser är en av Österrikes gamla traditionella vinfamiljer. Redan 1142 nämns en medlem ur klanen Moser som ansvarig för Benediktinermunkarnas vineri i byn Rohrendorf. 700 år senare, 1849 blev Anton Moser ägare till vingården som sedan dess varit i familjens ägo. 1965 förverkligade Dr. Lenz Moser sin dröm och byggde Atriumhuset en fantastisk byggnad i romersk stil som idag är egendomens vineri. När Nikolaus tog över verksamheten efter sin far Sepp Moser år 2000 startade han en omfattande reovering av vineriet som numer är toppmodernt. Nikolaus har under åren omvandlat produktionen till både ekologisk och biodynamiskt certifierade. Terroir, tradition och teknik är ledorden i Sepp Mosers viner. Alla Sepp Mosers viner är veganvänliga, och han tillverkar även naturviner i mindre skala.



Om Sepp Moser Zweigelt Reserve 2015

Producent: Sepp Moser

Ursprung: Burgenland, Österrike

Terroir: Grusig, svart jord

Skörd: September

Druva: Zweigelt

Vinifiering: Spontan fermentering i 20 dagar med skalkontakt i ståltank.

Lagring: 24 månader på 225 och 500 liters 1 år gamla fat.

Årgång: 2015

Art. nr:

Pris:

Alc/vol: 13,5%

Socker: 1,0 g/l

Syra: 4,9 g/l

Antal: Flaska (750 ml)