



B.P. 70273  
67504 HAGUENAU Cedex  
Tél : + 338 11 03 58 52  
Fax : + 333 88 93 89 15  
info@mca-vins.com  
www.mca-vins.com

# Zweigelt Sepp 2004 MOSER Sepp



## **CEPAGE**

Zweigelt

## **SITUATION GEOGRAPHIQUE**

A Apleton, région du Neusiedlersee en Autriche

## **INFORMATIONS**

Sucre: 1,4 g/l  
Acidité: 4,9 g/l  
Alcool: 12,8 vol%  
Sol : caillouteux, marneux.

## **VINIFICATION**

Macération à froid en partie, fermentation en cuve  
Inox. Cuvaision d'une semaine.

## **CARACTERISTIQUES**

Robe cerise rubis, aux reflets violacés.  
Au nez, les arômes sont d'une bonne expression,  
dévoilant une intéressante intensité de fruit rouge et  
noir, très friand et gourmand.  
La bouche est fraîche et nette, suivie du fruit  
rappelant ceux de l'olfaction.  
Plaisant vin à boire dès à présent.

## **SUGGESTION DE DEGUSTATION**

Viandes blanches, grillades, mets légers d'été,  
fromages à pâte molle peu affinés.

**Servir autour de 14°C**