



SEPP MOSER

Herbstangebot

Für kommende Herbst/Winter-Saison haben wir zwei hochwertige Weine selektiert die ausgezeichnet zu herbstlichen Gerichten passen:

Grüner Veltliner „Schnabel“ 2007

(13,5% Alk., trocken)

„Mittleres Grüngelb. In der Nase reife Apfelfrucht, Nuancen von Steinobst, zart nach Anis und Kümmel. Am Gaumen elegant, feinwürzige Kräuternote, sehr mineralisch, kraftvoll und harmonisch, bleibt gut haften, feine tabakige Würzeanklänge im Finish, zart nach Apfel und gelben Ringlotten, feiner pfeffriger Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotential, ein vielseitiger Speisenbegleiter.“ **Falstaff – 93 Punkte**

Banfalu 2005 - Cuvée: ZW, ME, CS, CF

(13,5% Alk., trocken)

„Kräftiges Rubingranat, breite Randaufhellung. In der Nase frische rotbeerige Nuancen, etwas nach Erdbeeren, Kirschen, zart florale Noten. Am Gaumen saftig und frisch, lebendige Struktur, angenehme Extraktsüße, ein Hauch von Karamell im Finale, vielseitiger Speisenbegleiter.“ **Falstaff – 90 Punkte**



ANGEBOT:
36 Fl. /0,75 &
6 Fl./0.75 gratis!

ANGEBOT:
36 Fl. /0,75 &
2 Magnums gratis!