

Moritz - das etwas andere Bioweingut  
Schulgasse 1  
7312 Horitschon  
0699 11046477  
moritz@blaufraenkisch.at  
<http://www.blaufraenkisch.at>



## "Contra rot" 2019

|                         |                                                                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lagar                   | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                                       |
| Viñedo                  | Austria                                                                                                    |
| Tipo de vino            | Red Wine                                                                                                   |
| Uva                     | Zweigelt (Blauer Zweigelt), Gamay, St. Laurent                                                             |
| Nivel de calidad        | Landwein                                                                                                   |
| Dulzura                 | secar                                                                                                      |
| Capacidad               | 0,75 Litro                                                                                                 |
| Premios                 | Vinaria 2017, Vinaria 2017                                                                                 |
| Alcohol                 | 13,5 vol%                                                                                                  |
| Acidez                  | 6 g/l                                                                                                      |
| Azúcar residual         | 1 g/l                                                                                                      |
| Sabor del Vino          | Wild Strawberry, Pimienta Negro, Vistula / guindas, Mora                                                   |
| Se adapta a             | Pato, Carne, Platos de carne, A la parrilla y barbacoa, Queso, Cordero, Carne de res, Jamón, Cerdo, Venado |
| Embotellado en          | 12.03.2021                                                                                                 |
| Coger                   | Corcho natural                                                                                             |
| Suelo                   | Arcilla                                                                                                    |
| Extensión               | Barrica de roble Pequeño                                                                                   |
| Temp.                   | 16 °C - 17 °C                                                                                              |
| Almacenable             | 3 Años - 10 Años                                                                                           |
| Período de fermentación | 10 Días                                                                                                    |

Vino Natural - sin despalillar, solo prensado, sin sulfurar, sin filtrar (!). Aroma de frutos negros con aromas a nuez, tabaco y pimienta-especiados. Firme, ácido, jugoso y especiado en boca, frutos negros con aromas ahumados a ligeramente grasosos, algunas notas de tabaco y nuez, taninos jóvenes pero maduros con buen agarre, persistente, ligeramente calcáreo, un estilo bastante elegante, refrescante, muy bueno, ácido y jugoso, final sólido.