

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



## Blaufränkisch "Perpedes" 2022

|                 |                                                                                      |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Pincészet       | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                 |
| Borvidék        | Mittelburgenland, Austria                                                            |
| Típusa bor      | Vörösbor                                                                             |
| Szőlőfőke       | Kékfrankos                                                                           |
| Quality Level   | Qualitätswein                                                                        |
| Maradék cukor   | száraz                                                                               |
| Kapacitás       | 0,75 Liter                                                                           |
| Díjak           | A la carte 2021                                                                      |
| Alkoholtartalom | 14 vol%                                                                              |
| Sav             | 6,9 g/l                                                                              |
| Maradék cukor   | 1,8 g/l                                                                              |
| Aroma bor       | Édesgyökér, Vanília, Cseresznye, Málna, Földi szeder                                 |
| Illik           | Kacsa, Darált, Húsételek, Liba, Grillezett & BBQ, Borjúhús, Bárány, Marhahús, Sertés |
| Elhelyezkedés   | Gfanger                                                                              |
| Palackozott     | 25.08.2023                                                                           |
| Redőny          | Természetes parafa                                                                   |
| Föld            | Agyag                                                                                |
| Kiterjesztés    | Más                                                                                  |
| Serviertemp.    | 16 °C - 17 °C                                                                        |
| Tárolható       | 5 Év - 10 Év                                                                         |
| Erjedés időszak | 8 Napok                                                                              |

225 l-es hordóban (akác, gesztenye, tölgy) érlelt Kékfrankosból készült "Facuvée"! Tiszta, túlnyomórészt fekete bogyók illata, cseresznye illata gyógynövényes árnyalatokkal. Feszes, lédús, fiatalos gyümölcs, gyógynövényes és fűszeres jegyek, finom homokos tanninok, frissesség és élet, boróka tónusok a háttérben, jó lédús lecsengés fűszerrel, tapadással és harapással.

powered by **Avino**