

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



## Blaufränkisch "NIX" 2016

|                                |                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola               | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                 |
| Area vinicola                  | Austria                                                                              |
| Tipo di vino                   | Vino rosso                                                                           |
| Vitigno                        | Blaufränkisch                                                                        |
| Qualità del livello            | Landwein                                                                             |
| Tenore di zucchero residuo     | secco                                                                                |
| Quantità                       | 0,75 Litro                                                                           |
| Tasso alcolico                 | 13 vol%                                                                              |
| Acidi                          | 6,9 g/l                                                                              |
| Zuccheri residui               | 1 g/l                                                                                |
| Aroma dei vini                 | composta di prugne<br>, ciliegia dolce, caramella mou, mora                          |
| piatto                         | anatra , carne macinata, carne, oca , barbecue,<br>pollo, carne di vitello, formaggi |
| Posizione del vigneto          | Hochäcker                                                                            |
| Imbottigliato il               | 08.10.2016                                                                           |
| Chiusura                       | sughero naturale                                                                     |
| terreno                        | Limo                                                                                 |
| Affinamento                    | piccolo barile in legno                                                              |
| Temperatura di<br>degustazione | 16 °C - 17 °C                                                                        |
| Conservabile                   | 5 anni - 10 anni                                                                     |
| Tempo di fermentazione         | 180 giorni                                                                           |

Blaufränkisch fatto a mano con 6 mesi di macerazione, senza alfore, senza chiarifica - natura pura! denso di frutti a bacca appuntiti, dolci, anche echi di amarene, che scorre tranquillamente e completamente rilassati; sembra decisamente naturale, la frutta chiara è sostenuta da tannini maturi, che animano l'acidità, buona lunghezza, legno completamente discreto, nel suo genere rispettabile. SUGGERIMENTO, Vinaria Wine Guide 2018