

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

MORITZ
das etwas andere bioweingut



Rotwein



Zweigelt "Blaubart" 2018

0,75 l

7,50 €

Ausgebaut im 225 l Akazienholzfass (!) Rubinrot; das Akazienholz unterstützt die natürliche Aromatik, intensive Frucht; auch am Gaumen viel Kirschfrucht, seidige Tannine, ganz zartes Säurespiel, fast schwebender Zweigelt. Ein vielseitiger Speisebegleiter. Biozertifiziert



Zweigelt 2018

0,75 l

7,00 €

Herzhafte, süße Kirschfrucht mit ein wenig Würze á la Lorbeerblatt; schließt am Gaumen an, schöne Gerbstoffstruktur, gut eingebundene Säure, sehr dicht, Würze bis in den Abgang hinein, trinkig und gute Länge.



BF "NIX" 2017

0,75 l

33,00 €

Natural Wine (ungeschwefelt und unfiltriert) Kräftig im Duft, Holz angedeutet, viel dunkle Beerenfrucht, auch frische Pflaumen und Zwetschken, tief im Glas Blutorangen; vielschichtige Aromatik, fruchtbetont, Bitterorangen hinten am Gaumen, feinkörnige Tannine, lebhaft dank feiner Säure, Beeren klingen lange nach, unterlegt mit zarten Gewürznoten, steht am Anfang seiner Entwicklung. Die lange Maischestandzeit (6 Monate!) ist dem Wein nicht anzumerken, wirkt in keiner Weise Gerbstoff-überladen oder ausgelaugt. aus: VINARIA Jungweinatlas 2019, TIPP !



Cuvée "13er" 2017

0,75 l

16,00 €

Fruchtbetont nach roten Beeren und Kirschen, elegante Eichenoten; saftig und kräftig, jugendlich mit dichtem Tanningerüst, elegantes Säurespiel, die beiden Sorten ergänzen sich perfekt. Langer Abgang und großes Potenzial!



"Contra rot" 2017

0,75 l

24,00 €

Natural wine, ungeschwefelt & unfiltriert, mit Stielen vergoren. Vielschichtig mit einer gewissen Wildheit, Kräuternoten stehen im Vordergrund, Preiselbeeren, Preiselbeerkompott, tief im Glas auch Gewürznoten, macht mit Luft auf und wird deutlich zivilisierter, erinnert entfernt an einen Bordeaux; am Gaumen deutlich mehr Beerenfrucht, animierendes Säurespiel, vielschichtig, führt hier die feine Klinge, jugendliche Frucht klingt lange nach, profitiert mit jeder Minute Luftzufuhr. Hochgradig individueller Wein! aus VINARIA Jungweinatlas 2019

**Blaufränkisch "Akazie" 2017****0,75 l****8,00 €**

Trocken, 13,0 % Vol. Alk, biozertifiziert. Eleganter Duft, Akazienholz kommt dezent durch, lässt der Frucht ihren Platz; schließt am Gaumen aromatisch an, saftig. Holz nur zur Untermalung, blaufränkisch-typische Säure, markante Gerbstoffe im Finish, gediegen und ehrlich. Der etwas andere Blaufränkischtyp.

**Blaufränkisch "Urknall" 2017****0,75 l****8,50 €**

Trocken, 13,0 % Vol. Alk, biozertifiziert. Ein typischer, fruchtig-würziger Blaufränkisch von der Ried Hochäcker. Sortentypisch mit dunkelfruchtigen Noten, ein Hauch von Würze; vielschichtige Fruchtaromen wie Zwetschken oder Blaubeeren, überhaupt viel Beerenfrucht, auch reife Walderdbeeren, präsen Tannine, sanfte Säure, extrem dicht, langer Abgang; ein Wein mit sehr viel Potenzial und langer Lagerfähigkeit.

**Blaufränkisch "Gfanger" 2017****0,75 l****7,00 €**

Fein und würzig, zunächst rotbeerige Akzente, mit Luft auch dunkle Beeren, glockenklar; saftig und trinkanimierend, Beerenfrucht steht im Vordergrund, Würze unterlegt, unauffällige Tanninstruktur, transparent. aus VINARIA Jungweinatlas 2019, PLV (tolles Preis-Leistungsverhältnis)

**Blaufränkisch "Kastanie" 2017****0,75 l****8,00 €**

13,0 % Alc., 6,5 g/l Säure, Ausgebaut im 225 l Kastanienholzfass(!) Rubinrot, schwarze Kirschen und Brombeeren; schöne Frucht am Gaumen, saftig mit mittlerem Körper, sanfte Tanninstruktur bei gut integrierter Säure, bleibt lange haften. Gleich trinken - oder auch 3-4 Jahre liegen lassen. Biozertifiziert

**Urknall2 - urknallzumquadrat 2017****0,75 l****18,00 €**

Die filigrane, transparente, jugendliche Frucht ist mit grünblättriger Würze á la frisches Lorbeerblatt unterlegt; feiner Grip, viel rotbeerige Frucht, Säurespiel, elegant, feinmaschiges Gerbstoffnetz, geht mit frischer Frucht und einem Hauch von grünen Kräutern ab, Holz perfekt integriert. Punktet mit Eleganz. aus VINARIA Jungweinatlas 2019, TIPP !

**Cuvée "13er" 2016****0,75 l****15,00 €**

Fruchtbetont nach roten Beeren und Kirschen, dezente Eichenoten; leichtfüßig, saftig, fast schwebend, zieht durch, elegantes Säurespiel, die beiden Sorten ergänzen sich perfekt. Sehr trinkanimierend!

**Blaufränkisch "NIX" 2016****0,75 l****33,00 €**

handgemachter Blaufränkisch mit 6 Monate Maischestandzeit, ungeschwefelt, keine Schönungen - Natur pur! Dicht mit pointierter, süßer Beerenfrucht, auch Anklänge von Schwarzkirschen, ruhig strömend und völlig gelassen; wirkt ausgesprochen natürlich, klare Frucht wird getragen von reifen Gerbstoffen, animierendes Säurespiel, gute Länge, Holz völlig unauffällig, in seiner Art grundehrlich. TIPP, Vinaria Weinguide 2018

Sonstige



"Moere" Bioweinbrand

500 ml

25,00 €

0,5 l, 40 % vol. Alk., Weinbrand aus Blaufränkisch. Gereift im neuen kleinen Eichenfass; schöne Bernsteinfarbe, fruchtig, etwas Karamell, schöne Röstaromen, samtig im Abgang. Macht Spaß und passt perfekt zur Zigarre.