

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



"Contra" - Amphorenwein 2021

Weingut	Moritz - das etwas andere Bioweingut
Weinbaugebiet	Österreich
Weintyp	Rotwein
Rebsorte	Zweigelt (Blauer Zweigelt), Blaufränkisch
Qualitätsstufe	Landwein
Stichwörter	Cuvée, Biowein, Natural wine, Amphorenwein
Restsüße	trocken
Füllmenge	0,75 Liter
Auszeichnungen	wein.plus 2025
Alkohol	13,5 vol%
Säure	6,6 g/l
Restzucker	1 g/l
Passt zu	Ente, Faschiertes, Gegrilltes & BBQ, Wildgerichte, Wurstgerichte, Schwein, Rindfleisch, Lamm
Abgefüllt am	22.11.2023
Verschluss	Naturkork
Boden	Lehm
Ausbau	Andere, Kleines Holzfass
Serviertemp.	16 °C - 18 °C
Lagerfähig	5 Jahre - 30 Jahre
Gärdauer	20 Tage

Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt; mindestens ein halbes Jahr auf der Maische in der Tonamphore, anschließend für 18 Monate im neuen 300 Liter Fass; streng limitiert - 400 Flaschen. Klarer und fester, etwas nussiger Brombeerduft mit tabakigen und leicht kräuterigen Noten, ein wenig Kirschen, erdigen Spuren sowie angedeutet Leder und Bleistifholz. Herb-saftige, straffe, noch eher unentwickelte Frucht, hefige und nussige Aromen, Rauch, Tabak, ein wenig Unterholz und Leder, pfeffrige Töne, moderater Säurebiss und viel feinsandiges Tannin, nachhaltig am Gaumen, hat Kraft, aber auch Frische, gute Tiefe, deutlich kreidige

powered by **Avino**

und salzige Töne, auch tonige Anklänge, dunkle ätherische Würze, erst eher unnahbar, gewinnt aber mit Luft stetig an Saft und Komplexität, sehr guter, fester, herber, noch leicht antrocknender Abgang. wein.plus 2025: hervorragend