

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



## Cuvée "13er" 2016

|                               |                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weingut                       | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                                                   |
| Weinbauggebiet                | Mittelburgenland, Österreich                                                                                           |
| Weintyp                       | Rotwein                                                                                                                |
| Rebsorte                      | Zweigelt (Blauer Zweigelt), Blaufränkisch                                                                              |
| Qualitätsstufe                | Qualitätswein                                                                                                          |
| Stichwörter                   | Cuvée, Biowein                                                                                                         |
| Restsüße                      | trocken                                                                                                                |
| Füllmenge                     | 0,75 Liter                                                                                                             |
| Auszeichnungen                | Vinaria 2016                                                                                                           |
| Alkohol                       | 13 vol%                                                                                                                |
| Säure                         | 6,3 g/l                                                                                                                |
| Restzucker                    | 1 g/l                                                                                                                  |
| Geschmacksrichtung des Weines | Vanille, Weichsel/Sauerkirsche, Lakritze, Brombeere                                                                    |
| Passt zu                      | Gans, Gegrilltes & BBQ, Kalbfleisch, Käse, Lamm, Rindfleisch, Schinken, Schwein, Truthahn, Wildgerichte, Wurstgerichte |
| Abgefüllt am                  | 22.02.2018                                                                                                             |
| Verschluss                    | Naturkork                                                                                                              |
| Boden                         | Lehm, Tonerde                                                                                                          |
| Ausbau                        | Kleines Holzfass, Großes Eichenfass                                                                                    |
| Serviertemp.                  | 16 °C - 17 °C                                                                                                          |
| Lagerfähig                    | 3 Jahre - 10 Jahre                                                                                                     |
| Gärdauer                      | 8 Tage                                                                                                                 |

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