

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



Blaufränkisch "Urknall" 2023

Weingut	Moritz - das etwas andere Bioweingut
DAC Herkunft	Mittelburgenland DAC
Weinbaugebiet	Mittelburgenland, Österreich
Weintyp	Rotwein
Rebsorte	Blaufränkisch
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Stichwörter	DAC, Urknall, Biowe, Horitsch, Blaufränkisch
Restsüße	trocken
Füllmenge	0,75 Liter
Alkohol	13,5 vol%
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1 g/l
Passt zu	Ente, Faschiertes, Fleischgerichte, Wildgerichte, Wurstgerichte, Kalbfleisch, Lamm, Leber, Rindfleisch, Schinken, Schwein
Lage	Hochäcker
Abgefüllt am	05.09.2024
Verschluss	Naturkork
Boden	Lehm
Ausbau	Großes Holzfass, Kleines Holzfass
Serviertemp.	16 °C - 17 °C
Lagerfähig	5 Jahre - 10 Jahre
Gärdauer	8 Tage

Extrem fruchtiger Duft nach schwarzen Beeren und Kirschen mit Kräuternoten. Klare, feinsaftige, kühle, frische Frucht, etwas Biss und recht feines Tannin, gute Nachhaltigkeit, Wacholder am Gaumen, auch eine Spur Pfeffer, mineralische Noten, ein wenig nussig und kräuterig, hat Biss, guter bis sehr guter Abgang. Animierender Blaufränkisch mit großem Spaßfaktor!

powered by **Avino**

