

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



## Zweigelt "Blaubart" 2018

|                               |                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Weingut                       | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                       |
| Weinbaugebiet                 | Mittelburgenland, Österreich                                               |
| Weintyp                       | Rotwein                                                                    |
| Rebsorte                      | Zweigelt (Blauer Zweigelt)                                                 |
| Qualitätsstufe                | Qualitätswein                                                              |
| Stichwörter                   | Moritz, Kirschholzfass, Zweigelt, Blaubart                                 |
| Restsüße                      | trocken                                                                    |
| Füllmenge                     | 0,75 Liter                                                                 |
| Alkohol                       | 13 vol%                                                                    |
| Säure                         | 6,2 g/l                                                                    |
| Restzucker                    | 1 g/l                                                                      |
| Geschmacksrichtung des Weines | Schwarzer Pfeffer, Weichsel/Sauerkirsche, Walderdbeere                     |
| Passt zu                      | Ente, Faschiertes, Fleischgerichte, Gegrilltes & BBQ, Kalbfleisch, Schwein |
| Abgefüllt am                  | 30.05.2019                                                                 |
| Verschluss                    | Naturkork                                                                  |
| Boden                         | Lehm, Tonerde                                                              |
| Ausbau                        | Andere                                                                     |
| Serviertemp.                  | 15 °C - 17 °C                                                              |
| Lagerfähig                    | 3 Jahre - 10 Jahre                                                         |

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