

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



## BF "NIX" 2020

|                |                                                                                                                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weingut        | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                                                             |
| Weinbaugebiet  | Mittelburgenland, Österreich                                                                                                     |
| Weintyp        | Rotwein                                                                                                                          |
| Rebsorte       | Blaufränkisch                                                                                                                    |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein                                                                                                                    |
| Restsüße       | trocken                                                                                                                          |
| Füllmenge      | 0,75 Liter                                                                                                                       |
| Auszeichnungen | Wein-Plus 2019, Genuss Wein.pur 2020                                                                                             |
| Alkohol        | 13,5 vol%                                                                                                                        |
| Säure          | 6,3 g/l                                                                                                                          |
| Restzucker     | 1 g/l                                                                                                                            |
| Passt zu       | Ente, Entenleber, Faschiertes, Fleischgerichte, Gegrilltes & BBQ, Gans, Käse, Rindfleisch, Schinken, Wildgerichte, Wurstgerichte |
| Lage           | Hochäcker                                                                                                                        |
| Abgefüllt am   | 24.03.2021                                                                                                                       |
| Verschluss     | Naturkork                                                                                                                        |
| Boden          | Lehm                                                                                                                             |
| Ausbau         | Kleines Eichenfass                                                                                                               |
| Serviertemp.   | 16 °C - 18 °C                                                                                                                    |
| Lagerfähig     | 3 Jahre - 20 Jahre                                                                                                               |
| Gärdauer       | 10 Tage                                                                                                                          |

6 Monate Maischestandzeit, ungeschwefelt, unfiltriert! Klarer, recht fester, noch jugendlicher Duft nach gemischten Beeren und Kirschen mit zart pfeffrigen und kräuterigen Aromen sowie einer Spur Holz. Frische, ziemlich saftige, geschliffene Frucht mit animierenden gewürzigen und wieder auch leicht holzigen Aromen, Salz, Kräutern und floralen Spuren, feines Tannin und etwas Biss, nachhaltig, leicht rauchig im Hintergrund, noch jung, aber schon sehr schön zu trinken, gute Tiefe, vielschichtig, sehr guter, betörend saftiger und feinwürziger Abgang mit

powered by **AvinO**

