

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



## Blaufränkisch "Nix" 2020

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Lagar                   | Moritz - das etwas andere Bioweingut  |
| Viñedo                  | Austria   |
| Tipo de vino            | Red Wine  |
| Uva                     | Gamay   |
| Nivel de calidad        | Landwein  |
| Dulzura                 | secar   |
| Capacidad               | 0,75 Litro  |
| Alcohol                 | 14 vol%   |
| Acidez                  | 6,4 g/l   |
| Azúcar residual         | 1 g/l   |
| Se adapta a             | Pato, Hígado de pato, Carne, Platos de carne, Ganso, A la parrilla y barbacoa, Ternera, Queso, Cordero, Carne de res, Jamón, Cerdo, Venado, Platos de embutidos |
| Embotellado en          | 11.01.2023  |
| Coger                   | Corcho natural  |
| Suelo                   | Arcilla   |
| Extensión               | Barrica de roble Pequeño  |
| Temp.                   | 16 °C - 18 °C   |
| Almacenable             | 5 Años - 15 Años  |
| Período de fermentación | 150 Días  |

Maceración de 6 meses, sin sulfurar, sin filtrar! Nariz juvenil, mezcla de bayas y cerezas, delicados aromas a pimienta y herbáceos, un toque de roble. Fruta fresca, jugosa, pulida sobre vivificantes aromas especiados y nuevamente algo de roble ligero, hierbas y trazas florales, taninos finos, ligeramente ahumado en el fondo, aún joven, pero ya muy agradable de beber, buena profundidad, complejo, muy bueno, elegantemente especiado terminar Tren.