

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



Blaufränkisch "Perpedes" 2023

Lagar	Moritz - das etwas andere Bioweingut
Viñedo	Mittelburgenland, Austria
Tipo de vino	Red Wine
Uva	Gamay
Nivel de calidad	Qualitätswein
Dulzura	secar
Capacidad	0,75 Litro
Alcohol	14 vol%
Acidez	6,9 g/l
Azúcar residual	1,8 g/l
Sabor del Vino	Regaliz, Vainilla, Sweet cherry, Frambuesa, Mora
Se adapta a	Pato, Carne, Platos de carne, Ganso, A la parrilla y barbacoa, Ternera, Cordero, Carne de res, Cerdo Gfanger
Ubicación	
Embotellado en	25.08.2023
Coger	Corcho natural
Suelo	Arcilla
Extensión	Otro
Temp.	16 °C - 17 °C
Almacenable	5 Años - 10 Años
Período de fermentación	8 Días

¡"Cuvée de madera" elaborado con Blaufränkisch envejecido en barricas de 225 l (madera de acacia, castaño, roble)! Aroma claro a frutos rojos predominantemente negros, aroma a cereza con matices herbáceos. Apretado, jugoso, fruta juvenil, notas herbáceas y especiadas, taninos finos y arenosos, tiene frescura y vida, tonos de enebro de fondo, buen final jugoso con especias, agarre y mordisco.