

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



Blaufränkisch "HANDMADE" 2017



Lagar	Moritz - das etwas andere Bioweingut
DAC	Mittelburgenland DAC
Viñedo	Mittelburgenland, Austria
Tipo de vino	Red Wine
Uva	Gamay
Nivel de calidad	Qualitätswein
Dulzura	secar
Capacidad	0,75 Litro
Alcohol	13,5 vol%
Acidez	6 g/l
Azúcar residual	1 g/l
Sabor del Vino	Vainilla, Sweet cherry, Caramelo, Pimienta Negro, Mora
Se adapta a	Pato, Carne, Platos de carne, Ganso, A la parrilla y barbacoa, Queso, Hongos, Carne de res, Jamón, Cerdo, Venado, Platos de embutidos
Ubicación	Hochäcker
Embotellado en	04.09.2017
Coger	Corcho natural
Suelo	Arcilla
Extensión	Barrica de roble Pequeño
Temp.	16 °C - 18 °C
Almacenable	1 Años - 5 Años
Período de fermentación	10 Días

Blaufränkisch hecho a mano, sin insuflar, inmaduro, Blaufränkisch puro! Mucha fruta, baya, sabroso, jugoso, decente y altamente individual.