

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



## Blaufränkisch "Handmade" 2021

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 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  |
| Premios                 | Genuss wein.pur 2020  |
| 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          | 28.03.2023  |
| 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   |

Aroma a frutos negros y cerezas con matices a tabaco. Firme, jugoso, fresco, fruta fresca, elegantes notas herbáceas y algo especiado, taninos pulidos y refrescante bocado ácido, buena persistencia, fondo de aromas herbáceos, un toque de enebro, algunas notas minerales, aún joven, firme, jugoso en un fondo muy buen acabado. Un Blaufränkisch orgánico con mucho potencial.

powered by **Avino**

