

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



## "Contra" 2014

|                         |                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lagar                   | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                          |
| Viñedo                  | Austria                                                                                       |
| Tipo de vino            | Red Wine                                                                                      |
| Uva                     | Roesler, Zweigelt (Blauer Zweigelt), Gamay, St. Laurent                                       |
| Nivel de calidad        | Landwein                                                                                      |
| Dulzura                 | secar                                                                                         |
| Capacidad               | 0,75 Litro                                                                                    |
| Alcohol                 | 12,5 vol%                                                                                     |
| Acidez                  | 5,9 g/l                                                                                       |
| Azúcar residual         | 3 g/l                                                                                         |
| Sabor del Vino          | Negro, Vistula / guindas, Regaliz, Mora, Ceps, Powidl / ciruela, Caramelo, Aceitunas negras   |
| Se adapta a             | Pato, Carne, Platos de carne, A la parrilla y barbacoa, Queso, Cordero, Hígado, Venado, Cerdo |
| Embotellado en          | 27.11.2015                                                                                    |
| Coger                   | Corcho natural                                                                                |
| Suelo                   | Arcilla                                                                                       |
| Extensión               | Barrica de roble Pequeño                                                                      |
| Temp.                   | 16 °C - 17 °C                                                                                 |
| Almacenable             | 3 Años - 5 Años                                                                               |
| Período de fermentación | 8 Días                                                                                        |

Conjunto mixto (BF, ZW, SL, Rösler) - ungeschwefelt, sin filtrar, fermentado de forma espontánea, sin multar, ... coloridas bayas y cerezas, también algunas hierbas, un toque de madera; contrapesados domina la fruta, taninos suaves, peso vivo y medio, en forma individual (desde Vinaria Vino Joven Atlas 2016)  
.Insgesamt sólo 400 botellas disponibles