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

# Blaufränkisch "Perpedes" 2022

| | |
|---|---|
| Établissement vinicole | Moritz - das etwas andere Bioweingut |
| Vignoble | Mittelburgenland, Austria |
| Type de vin | Vin rouge |
| Raisin | Gamay |
| Niveau de Qualité | Qualitätswein |
| Douceur | sécher |
| Capacité | 0,75 Litre |
| Récompenses | A la carte 2021 |
| Alcool | 14 vol% |
| Acidité | 6,9 g/l |
| Sucre résiduel | 1,8 g/l |
| Goût du vin | Réglisse, Vanille, Merise, Framboise, Ronce |
| Convient | Canard, Viande, Les plats de viande, Goose, Grillé & BBQ, Veau, Lamb, Boeuf, Swine |
| Emplacement | Gfanger |
| Mise en bouteille | 25.08.2023 |
| Prendre | Liège naturel |
| Raison | Clay |
| Prolongement | Autre |
| Temp. | 16 °C - 17 °C |
| Storable | 5 Années - 10 Années |
| période de fermentation | 8 Jours |

"Cuvée bois" à base de Blaufränkisch élevé en fûts de 225 l (bois d'acacia, châtaignier, chêne) ! Parfum clair de baies noires à prédominance, arôme de cerise avec des nuances herbacées. Serré, juteux, fruit jeune, notes herbacées et épicées, tanins sableux fins, fraîcheur et vie, tons de genièvre en fond, bonne finale juteuse avec des épices, de l'accroche et du mordant.

powered by Avino