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