

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



Blaufränkisch "Urknall" 2023

| | |
|-------------------------|---|
| Établissement vinicole | Moritz - das etwas andere Bioweingut |
| DAC | Mittelburgenland DAC |
| Vignoble | Mittelburgenland, Austria |
| Type de vin | Vin rouge |
| Raisin | Gamay |
| Niveau de Qualité | Qualitätswein |
| Douceur | sécher |
| Capacité | 0,75 Litre |
| Alcool | 13,5 vol% |
| Acidité | 5,9 g/l |
| Sucre résiduel | 1 g/l |
| Convient | Canard, Viande, Les plats de viande, Venison, plats de saucisses, Veau, Lamb, Foie, Boeuf, Ham, Swine |
| Emplacement | Hochäcker |
| Mise en bouteille | 05.09.2024 |
| Prendre | Liège naturel |
| Raison | Clay |
| Prolongement | Grand tonneau en bois, Petit tonneau en bois |
| Temp. | 16 °C - 17 °C |
| Storable | 5 Années - 10 Années |
| période de fermentation | 8 Jours |

Parfum extrêmement fruité de baies noires et de cerises avec des notes herbacées. Clair, délicatement juteux, frais, fruit frais, un peu de mordant et des tanins assez fins, bonne persistance, genièvre en bouche, trace de poivre également, notes minérales, un peu noisette et herbacée, a du mordant, bonne à très bonne finale. Animer Blaufränkisch avec un grand facteur de plaisir !

powered by **Avino**