

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**