

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



Blaufränkisch "Handmade" 2020

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
Récompenses	Genuss wein.pur 2020
Alcool	13,5 vol%
Acidité	6 g/l
Sucre résiduel	1 g/l
Goût du vin	Vanille, Merise, Taffy, Poivre noir, Ronce
Convient	Canard, Viande, Les plats de viande, Goose, Grillé & BBQ, Fromage, Champignons, Boeuf, Ham, Swine, Venison, plats de saucisses
Emplacement	Hochäcker
Mise en bouteille	03.03.2022
Prendre	Liège naturel
Raison	Clay
Prolongement	Petit fût de chêne
Temp.	16 °C - 18 °C
Storable	1 Années - 5 Années
période de fermentation	10 Jours

Parfum de baies noires et de cerises avec des nuances de tabac. Ferme, juteux, frais, fruit frais, notes herbacées élégantes et quelques épices poivrées, tanins polis et morsure acide rafraîchissante, bonne persistance, arômes herbacés en arrière-

powered by **Avino**

plan, un soupçon de genévrier, quelques notes minérales, encore jeune, ferme, juteux sur un très bonne finition. Un Blaufränkisch bio avec beaucoup de potentiel.