

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.