

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



## "Contra rot" 2019

|                         |                                                                                              |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Établissement vinicole  | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                         |
| Vignoble                | Austria                                                                                      |
| Type de vin             | Vin rouge                                                                                    |
| Raisin                  | Zweigelt (Blauer Zweigelt), Gamay, Saint-Laurent                                             |
| Niveau de Qualité       | Landwein                                                                                     |
| Douceur                 | sécher                                                                                       |
| Capacité                | 0,75 Litre                                                                                   |
| Récompenses             | Vinaria 2017, Vinaria 2017                                                                   |
| Alcool                  | 13,5 vol%                                                                                    |
| Acidité                 | 6 g/l                                                                                        |
| Sucre résiduel          | 1 g/l                                                                                        |
| Goût du vin             | Fraise des bois, Poivre noir, Vistule / griotte, Ronce                                       |
| Convient                | Canard, Viande, Les plats de viande, Grillé & BBQ, Fromage, Lamb, Boeuf, Ham, Swine, Venison |
| Mise en bouteille       | 12.03.2021                                                                                   |
| Prendre                 | Liège naturel                                                                                |
| Raison                  | Clay                                                                                         |
| Prolongement            | Petit fût de chêne                                                                           |
| Temp.                   | 16 °C - 17 °C                                                                                |
| Storable                | 3 Années - 10 Années                                                                         |
| période de fermentation | 10 Jours                                                                                     |

Vin Naturel - non égrappé, juste foulé, non soufré, non filtré (!). Parfum de baies noires aux arômes de noisette, de tabac et d'épices poivrées. Ferme, acidulé, juteux et épicé en bouche, fruits noirs avec des arômes fumés à légèrement gras, quelques notes de tabac et de noisette, tanins jeunes mais mûrs avec une bonne adhérence, persistant, légèrement crayeux, style assez élégant, rafraîchissant, très bon, acidulé et juteux, finition solide.