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







# Blaufränkisch "Perpedes" 2022

| | |
|---|---|
| Azienda vinicola | Moritz - das etwas andere Bioweingut |
| Area vinicola | Mittelburgenland, Austria |
| Tipo di vino | Vino rosso |
| Vitigno | Blaufränkisch |
| Qualità del livello | Qualitätswein |
| Tenore di zucchero residuo | secco |
| Quantità | 0,75 Litro |
| Premiazioni | A la carte 2021 |
| Tasso alcolico | 14 vol% |
| Acidi | 6,9 g/l |
| Zuccheri residui | 1,8 g/l |
| Aroma dei vini | liquirizia, vaniglia, ciliegia dolce, lampone, mora |
| piatto | anatra , carne macinata, carne, oca , barbecue, carne di vitello, agnello, manzo, carne di maiale |
| Posizione del vigneto | Gfanger |
| Imbottigliato il | 25.08.2023 |
| Chiusura | sughero naturale |
| terreno | Limo |
| Affinamento | altro |
| Temperatura di degustazione | 16 °C - 17 °C |
| Conservabile | 5 anni - 10 anni |
| Tempo di fermentazione | 8 giorni |

"Wood cuvée" a base di Blaufränkisch invecchiato in botti da 225 l (legno di acacia, castagno, rovere)! Profumo netto di frutti a bacca nera prevalentemente, aroma di ciliegia con sfumature erbacee. Frutto stretto, succoso, giovanile, note erbacee e speziate, tannini sabbiosi fini, ha freschezza e vita, toni di ginepro sullo sfondo, buon finale succoso con spezie, presa e mordente.

powered by Avino