

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



## "Zungenkuss" Rosé 2019

|                                |                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola               | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                    |
| Area vinicola                  | Austria                                                                 |
| Tipo di vino                   | Vino rosè                                                               |
| Vitigno                        | Blaufränkisch                                                           |
| Qualità del livello            | Landwein                                                                |
| Tenore di zucchero residuo     | soave                                                                   |
| Quantità                       | 0,75 Litro                                                              |
| Tasso alcolico                 | 11 vol%                                                                 |
| Acidi                          | 7,8 g/l                                                                 |
| Zuccheri residui               | 33 g/l                                                                  |
| Aroma dei vini                 | fragole, pepe, pesca dei vigneti                                        |
| piatto                         | cibo cinese, capesante , pizza e pasta , cioccolato ,<br>dessert, sushi |
| Posizione del vigneto          | Gfanger                                                                 |
| Imbottigliato il               | 31.01.2019                                                              |
| Chiusura                       | sughero naturale                                                        |
| terreno                        | Limo                                                                    |
| Affinamento                    | botti di acciaio                                                        |
| Temperatura di<br>degustazione | 8 °C - 12 °C                                                            |
| Conservabile                   | 1 anni - 3 anni                                                         |
| Tempo di fermentazione         | 12 giorni                                                               |

Rosato dolce ed estremamente fruttato; molto gustoso - ti fa desiderare di più!