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

# Blaufränkisch "Urknall" 2022

| | |
|---|---|
| Azienda vinicola | Moritz - das etwas andere Bioweingut |
| Classificazione austriaca DAC | Mittelburgenland DAC |
| 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 | 7,1 g/l |
| Zuccheri residui | 1,7 g/l |
| piatto | anatra , carne macinata, carne, carne di cervo , salsicce , carne di vitello, agnello, fegato, manzo, prosciutto, carne di maiale |
| Posizione del vigneto | Hochäcker |
| Imbottigliato il | 10.08.2023 |
| Chiusura | sughero naturale |
| terreno | Limo |
| Affinamento | grande barile in legno , piccolo barile in legno |
| Temperatura di degustazione | 16 °C - 17 °C |
| Conservabile | 5 anni - 10 anni |
| Tempo di fermentazione | 8 giorni |

Bacche nere e ciliegie al naso con note erbacee. Limpido, elegantemente succoso, fresco, frutta fresca, ha un po' di mordente e tannini abbastanza fini, buona persistenza, ginepro al palato, anche un pizzico di pepe, note minerali, leggermente nocciola ed erbacee, ha morso, finale da buono a molto buono. Un sacco di

powered by Avino

potenziale.

powered by Avino