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

# Blaufränkisch "Handmade" 2021

| | |
|---|---|
| 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 | Genuss wein.pur 2020 |
| Tasso alcolico | 13,5 vol% |
| Acidi | 6 g/l |
| Zuccheri residui | 1 g/l |
| Aroma dei vini | vaniglia, ciliegia dolce, caramella mou, pepe nero, mora |
| piatto | anatra , carne macinata, carne, oca , barbecue, formaggi, funghi, manzo, prosciutto, carne di maiale, carne di cervo , salsicce |
| Posizione del vigneto | Hochäcker |
| Imbottigliato il | 28.03.2023 |
| Chiusura | sughero naturale |
| terreno | Limo |
| Affinamento | piccolo barile di quercia |
| Temperatura di degustazione | 16 °C - 18 °C |
| Conservabile | 1 anni - 5 anni |
| Tempo di fermentazione | 10 giorni |

Profumo di frutti di bosco e ciliegie con sfumature di tabacco. Sodo, succoso, fresco, frutta fresca, eleganti note erbacee e qualche spezia pepata, tannini levigati e morso acido rinfrescante, buona persistenza, aromi erbacei in sottofondo, un pizzico di ginepro, alcune note minerali, ancora giovane, deciso, succoso su un

powered by Avino

fondo finitura molto buona. Un Blaufränkisch biologico con molto potenziale.

powered by Avino