

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



## "Contra" - Natural Wine 2014

|                             |                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola            | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                                                                    |
| Area vinicola               | Austria                                                                                                                 |
| Tipo di vino                | Vino rosso                                                                                                              |
| Vitigno                     | Zweigelt (Blauer Zweigelt), Blaufränkisch, St. Laurent                                                                  |
| Qualità del livello         | Landwein                                                                                                                |
| Tenore di zucchero residuo  | secco                                                                                                                   |
| Quantità                    | 0,75 Litro                                                                                                              |
| Tasso alcolico              | 12,5 vol%                                                                                                               |
| Acidi                       | 5,8 g/l                                                                                                                 |
| Zuccheri residui            | 1 g/l                                                                                                                   |
| piatto                      | anatra , carne macinata, carne, barbecue, carne di vitello, formaggi, agnello, fegato, manzo, carne di cervo , salsicce |
| Posizione del vigneto       | Hochäcker                                                                                                               |
| Imbottigliato il            | 17.08.2016                                                                                                              |
| Chiusura                    | tappo a corona                                                                                                          |
| terreno                     | Limo                                                                                                                    |
| Affinamento                 | piccolo barile di quercia                                                                                               |
| Temperatura di degustazione | 16 °C - 18 °C                                                                                                           |
| Conservabile                | 5 anni - 10 anni                                                                                                        |
| Tempo di fermentazione      | 12 giorni                                                                                                               |

Pacchetto misto rosso! Vino naturale senza zolfo aggiunto; solo 100 bottiglie disponibili! 2 anni in botte, 6 anni in bottiglia! Il 2014 ha richiesto molto tempo - e l'abbiamo dato fino a quando non sarà finalmente disponibile - in stile bordeaux nel Burgenland centrale.