

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



## Blaufränkisch "NIX" 2016

|                     |                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Wijnmakerij         | Moritz - das etwas andere Bioweingut                                              |
| Wijnstreek          | Austria                                                                           |
| Soort wijn          | Rode wijn                                                                         |
| Wijnstok            | Gamay                                                                             |
| Kwaliteitsniveau    | Landwein                                                                          |
| Restsuiker          | droog                                                                             |
| Hoedanigheid        | 0,75 Liter                                                                        |
| Alcoholgehalte      | 13 vol%                                                                           |
| Zuur                | 6,9 g/l                                                                           |
| Restsuiker          | 1 g/l                                                                             |
| Aroma van de wijn   | Powidl / pruim, Zoete kers, Karamels, Braambes                                    |
| Past                | Eend, Fijngemaakt, Vleesgerechten, Gans, Gegrilde<br>& BBQ, Kip, Kalfsvlees, Kaas |
| Plaats              | Hochäcker                                                                         |
| Gebotteld op        | 08.10.2016                                                                        |
| Sluiter             | Natuurkurk                                                                        |
| Grond               | Klei                                                                              |
| Uitbreiding         | Kleine houten vat                                                                 |
| Serviertemp.        | 16 °C - 17 °C                                                                     |
| Memoriseerbare      | 5 Jaar - 10 Jaar                                                                  |
| Fermentatie periode | 180 Dagen                                                                         |

handgemaakte Blaufränkisch met 6 maanden maischuurtje, ongezwaveld, geen boetes - puur natuur! Dichte vorm met spitse, zoete bessen, ook echo's van zwarte kersen, rustig stromend en volledig ontspannen; ziet er beslist natuurlijk uit, heldere vruchten worden ondersteund door rijpe tannines, animerende zuren, goede lengte, hout, volledig onopvallend, in zijn respectabele soort. TIP, Vinaria wijngids 2018