

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



Blaufränkisch "Gfanger" 2022

| | |
|-------------------------------|---|
| Weingut | Moritz - das etwas andere Bioweingut |
| Weinbaugebiet | Mittelburgenland, Österreich |
| Weintyp | Rotwein |
| Rebsorte | Blaufränkisch |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein |
| Stichwörter | Biowein, Gfanger, unfiltriert, Bioweingut Moritz |
| Restsüße | trocken |
| Füllmenge | 0,75 Liter |
| Alkohol | 14 vol% |
| Säure | 6,7 g/l |
| Restzucker | 1,5 g/l |
| Geschmacksrichtung des Weines | Weichsel/Sauerkirsche, Brombeere |
| Passt zu | Ente, Entenleber, Faschiertes, Fleischgerichte, Gegrilltes & BBQ, Lamm, Rindfleisch |
| Lage | Gfanger |
| Abgefüllt am | 29.08.2023 |
| Verschluss | Naturkork |
| Boden | Lehm |
| Ausbau | Großes Eichenfass |
| Serviertemp. | 16 °C - 17 °C |
| Lagerfähig | 3 Jahre - 6 Jahre |
| Gärdauer | 7 Tage |

Brombeeren, auch rote Beeren und Kirschen, klassische Stilistik, eine Prise Kräuter, ruhig; saftig, feines Säurespiel, transparente Frucht, unaufdringliches Gerbstoffnetz, mittelgewichtig, trinkanimierend, klassisch geprägt. Bereits gut antrinkbar, kann aber auch noch reifen. ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis

powered by **Avino**