



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Beck Bambule! Blaufränkisch 2018

Rødvin | Burgenland, Østerrike | VP-nr.: 13477001 | SAP-nr.: 9070518 | EPD-nr.: 9070518 | Pris: 250,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Burgenland	Vinmark / lieu-dit	Kurzberg
Underdistrikt	-	Sukker	1 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % blaufränkisch	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Flott til lam, vilt og svinekjøtt, gjerne med fete sauser.

Karakteristikk

Mørk rød. På nesen er det mørke, modne bær, pepper, krydder og blomster i syrahliknende aroma. Saftig, frisk og med flott tannin, leskende og dyp på samme tid med modne mørke bær, balsam, blomster, nøtter og pepper i en lang og dyp ettermak.

Vinifikasjon

Forsiktig beskjæring - enkel guyot, pløying hele året. Håndplukking. Hele bær fermenteres med stedegen gjær i to-tre uker uten omrøring eller knusing, såkalt intracellulær fermentering eller Co2-maserasjon. Brukte, nøytrale fat. Malolaktisk gjæring. Fra vinmarken Kurzberg. Hele bær fermenteres med stedegen gjær i to-tre uker uten omrøring eller knusing, såkalt intracellulær fermentering eller Co2-maserasjon. Den forsiktige ekstraksjonen frigjør svært delikate aromaer og myke tanniner. Deretter presses druene og fermenteringen fortsetter i brukte fat. Etter 8-12 mnd tappes vinene uten klaring, filtrering eller tilsetning av sulfitt.