

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

2016 **MORITZ Cuvée rot trocken**  
VDP.GUTSWEIN

<b>Rebsorten</b>	Dornfelder, Cabernet Dorsa, Acolon, Cabernet Franc, Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	6,4 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 005 17

**VDP. Gutsweine**

verkörpern die Basislinie unserer Weine und präsentieren sich solide, unkompliziert und trinkfreudig

**Charakter**

Diese ausdrucksstarke Rotweincuvée präsentiert sich mit fruchtigen Aromen von Holunderbeere und Brombeere. Beim Genuss entfaltet er sich mit einer schmeichelnden Fülle und samtigen Tanninen. Seine anregende Frucht sorgt für ein unbeschwertes Trinkvergnügen.

**Der Name Moritz**

Diese Rotweincuvée trägt den Namen des zweiten Sohnes der Familie Wöhrwag.

**Empfehlung zu**

rotem Fleisch mit dunklen, würzigen Soßen. Auch ein Steak vom Holzofengrill ist hier passend.

**Trinktemperatur 16 - 18° C**

**optimale Trinkreife bis 2020**

