

**EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.**

2018 MORITZ Cuvée rot trocken
VDP.GUTSWEIN

Rebsorten	Dornfelder, Cabernet Dorsa, Acolon, Cabernet Franc, Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	3,3 g/l
Säure	5,8 g/l
A.P.-Nr.	360 005 19

VDP. Gutsweine

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

Charakter

mit dunklen, reifen Früchten und einem samtigen Gerbstoff präsentiert sich diese Rotweincuvée. Ein Duft von Brombeere und Sauerkirsche steigt einem aus dem Glas entgegen. Angenehm seidig, mit einer würzig, saftigen Fülle schmeichelt er am Gaumen.

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 2025

