

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

**2017 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>	3,7 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 015 18

**VDP. Gutsweine**

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

**Charakter**

ein Duft nach dunklen Beeren wie Cassis, Brombeere und Sauerkirsche steigt einem aus dem Glas entgegen. Mit einer harmonischen, vollmundigen Struktur präsentiert sich diese Rotweincuvée am Gaumen. Ihre schmeichelnden, samtigen Tannine sorgen für eine angenehme Fülle.

**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 2023**

