

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

2019 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	5,2 g/l
A.P.-Nr.	360 005 20

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Eine beerige Cuvée die mit feinen Tanninen für eine weiche Struktur am Gaumen sorgt. Reichlich Waldfrüchte, Pflaume und Minze prägen das Aromenbild. Mit seiner trinkfreudigen Art und der gleichzeitigen Struktur vereint er viele Geschmäcker.

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 2026

