

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

**2021 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>	2,9 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 032 22

**VDP. Gutsweine**

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

**Charakter**

Diese Rotweincuvée präsentiert sich in der Nase mit dem Duft nach dunklen Roten Früchten. Im Mund verbinden sich die Aromen von Brombeeren und Sauerkirsche mit der Frische des Jahrgangs 2021 und verleihen dieser Cuvée eine saftige Fülle.

**Der Name Moritz**

Diese Rotweincuvée trägt den Namen des zweitgeborenen Sohnes von Christin und Hans-Peter Wöhrwag.

**Empfehlung zu**

Pasta und Pizza. Oder kellerkühl im Sommer zu einem Grillabend

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2026

