

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

2022 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	1,0 g/l
Säure	5,0 g/l
A.P.-Nr.	360 005 23

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Diese Rotweincuvée präsentiert sich mit samtigen Gerbstoffen und einer intensiven Aromatik nach roten Früchten. Eine angenehme Fülle unterschiedlicher Geschmacknuancen umspielt den Gaumen, welche an reife Brombeeren und Cassis erinnern.

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

