

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

**2022 MORITZ Cuvée rot trocken**  
VDP.GUTSWEIN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Rebsorten</b>      | Dornfelder, Cabernet Dorsa,<br>Acolon, Cabernet Franc, Merlot |
| <b>Qualitätsstufe</b> | Deutscher Qualitätswein                                       |
| <b>Boden</b>          | Gips- Keuper  |
| <b>Alkohol</b>        | 12,5 % vol.   |
| <b>Restzucker</b>     | 1,0 g/l   |
| <b>Säure</b>          | 5,0 g/l   |
| <b>A.P.-Nr.</b>       | 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

