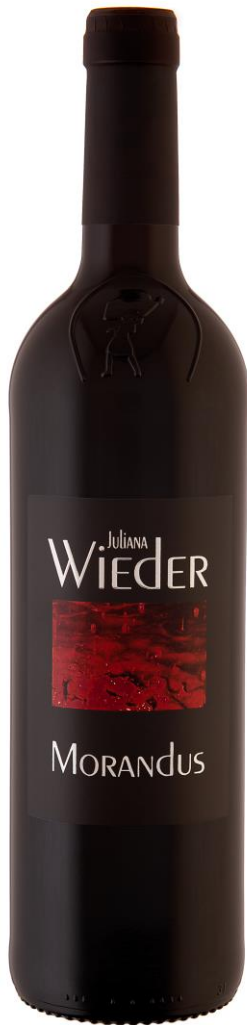


## Morandus 2017



<b>WEINGUT:</b>	<b>JULIANA WIEDER</b>
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Qualitätswein
<b>REBSORTEN:</b>	Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>REBSTÖCKE:</b>	BF: 55 Jahre, CS: 20 Jahre, ZW: 30 Jahre, M: 15 Jahre alt
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	kontrollierte Maischegärung, Biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	die Grundweine werden getrennt 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut, danach 3 Monate großes Holz
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,3 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2020-2030

**SENSORIK:** dunkles kräftiges Rubin mit violetten Reflexen; in der Nase feine Kräuterwürze, schwarze Beeren, Kirsche, Röstaromen, mineralische Nuancen, Edelholzwürze; am Gaumen saftig, balancierte Textur, seidige Tannine, langanhaltend