

## Morandus 2015



<b>WEINGUT:</b>	<b>JULIANA WIEDER</b>
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	QUW
<b>REBSORTEN:</b>	50 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % 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, BSA im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	die Grundweine werden getrennt 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut, danach 3 Monate großes Holz
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,1 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,2 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2019-2029

**SENSORIK:** dunkles Rubin mit violetten Reflexen; in der Nase feine Kräuterwürze, schwarze Beeren, zart nach Nougat, mineralische Nuancen, Edelholzwürze; am Gaumen saftig, dunkle Beeren, seidige gut integrierte Tannine, langer Nachhall;

**AUSZEICHNUNGEN:** A la Carte 2018: 93 Punkte  
Gault Millau 2018: 18 Punkte  
Falstaff Weinguide 2017/18: 93 Punkte