

Morandus 2015



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	QUW
REBSORTEN:	50 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot
REBSTÖCKE:	BF: 55 Jahre, CS: 20 Jahre, ZW: 30 Jahre, M:15 Jahre alt
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, BSA im Holzfass
AUSBAU:	die Grundweine werden getrennt 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut, danach 3 Monate großes Holz
ALKOHOLGEHALT:	14,5 vol. %
RESTZUCKER:	1,1 g/l
SÄURE:	5,2 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	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