

MOTZ & MARIE 2020

NATURAL • BIO • ROT



Temperamentvoll
durch den
Abend.



DIE HERKUNFT ÖSTEREICH

DER BIOWEIN

TROCKEN • Im Naturwein steckt die volle Kraft unserer Bio-Trauben – von Beere bis Stiel – aus sieben Tagen Maischestandzeit. Die lebendige Frucht und „wilde“ Säure machen den Motz & Marie Rot zu einem ganz besonderen Trinkerlebnis. Am Gaumen überrascht der Bio-Cuvee aus Blaufränkisch und Zweigelt mit einer „Prise Fleur de Sel“. Durch seine ehrliche bodenständige Art passt der Bio-Naturwein hervorragend zu kräftigen Speisen und dunklem Fleisch. Aber er beflügelt durch sein Temperament genauso gut einen Abend in netter Gesellschaft!

DER JAHRGANG

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aromatische Gerichte, dunkles Fleisch, kräftige Käsesorten, Antipasti, Tapas oder Heurigenjause,

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

14–16°C

TRINKREIFE

2022–2026

ERNTZEITPUNKT

Mitte September händisch geerntet

AUSBAU

Fussgestampft • Maischestandzeit mit Beere & Stiel 7 Tag sowie auf der Vollhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12,5% vol.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501527