

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

**2016 LEMBERGER trocken**  
Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	2,8 g/l
Säure	5,2 g/l
A.P.-Nr.	360 017 18

#### Lage

Der Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Diese besonders exponierte Lage blickt auf das sonnige Neckartal. Sie ist durch seine mit Gipsstein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

#### Charakter

Fein würzig mit einer kräftigen Struktur präsentiert sich dieser charmante Lemberger. Geprägt von fruchtigen Aromen wie Brombeere und Wacholderbeere, wird er von pfeffrigen Noten und einer feingliedrigen Säure umspielt. Nach 15 Monaten im 225 Liter Barrique präsentiert er sich mit einer hervorragend ausdrucksstarken Mundfülle.

#### Empfehlung zu

kräftigen Fleischgerichten vom Lamm oder Rind. Auch zum Gulasch erweist er sich als passender Begleiter.

**Trinktemperatur** 16 – 18°

**optimale Trinkreife** bis 2024

