

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

2017 LEMBERGER trocken

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	5,5 g/l
A.P.-Nr.	360 017 19

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

Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Wacholderbeere und pfeffrige Noten umschmeicheln die Nase. Druckvoll mit langem Nachhall präsentiert er sich am Gaumen. Dieser Lemberger reift 15 Monaten im 225 Liter Barrique bevor er auf die Flasche gefüllt wird.

Empfehlung zu

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

Trinktemperatur 16 - 18°

optimale Trinkreife bis 2025

