



WÖHRWAG  
WEINGUT

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2017 GROSSE RESERVE Philipp**  
Rotweincuvée trocken

<b>Rebsorten</b>	Lemberger Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,8 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 028 19

**Charakter**

Kräuter, Pfeffer, Lavendel und Pflaume prägen das vielschichtige Bukett dieser würzigen Rotweincuvée. Nach einer 15 monatigen Holzreife, die in 225 Liter Barriquefässern erfolgt, wird der Wein aus den Fässern entlassen.

Eine charmante Frucht und eine feine Tanninstruktur sorgen für einen langanhaltenden Abgang.

**Der Name Philipp**

Dieser Wein trägt den Namen des ältesten Sohnes der Familie Wöhrwag.

Die Nase vom Vater – Die Eleganz von der Mutter ☺.

**Empfehlung zu**

Geschmorter Lammkeule, Wildgerichte sowie kräftig angebratenem rotem Fleisch.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2027

