

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

**2018 SPÄTBURGUNDER**

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	3,4 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 010 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 Gipsgestein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

**Charakter**

Elegant, schlank, präzise. In der Nase präsentiert er sich mit dezenten Aromen von Waldfrüchten. Im Gaumen überzeugt er mit seiner Finesse und Eleganz. Die feinen Aromen von Sauerkirschen und roten Beeren umspielen die anregende Säure und feine Rauchigkeit.

**Empfehlung zu**

Gebratener Ente, Semmelknödel mit Pilzragout sowie Boeuf Bourguignon oder Senf-Honig Hühnchen mit gebratenem Gemüse.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2024

