

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

2018 LEMBERGER trocken

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	3,6 g/l
Säure	5,3 g/l
A.P.-Nr.	360 017 20

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

eine wunderbare Struktur mit pfeffrigen Noten gibt dem Wein seinen Körper. Der fruchtige Duft nach Waldbeeren, Zwetschgen sowie schwarze Johannisbeere runden ihn dann ab. 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 2027

