

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

2018 GROSSE RESERVE Philipp
Rotweincuvée trocken

Rebsorten	Lemberger Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	4,1 g/l
Säure	5,5 g/l
A.P.-Nr.	360 028 20

Charakter

getrockneten Pflaumen, Blaubeeren, würzigem Assam-Tee und Vanille. Am Gaumen ein Hauch von Marzipan und Zwetschgen, mit einer wunderbaren Komplexität. Nach einer 15 monatigen Holzreife, die in 225 Liter Barriquefässern erfolgt, wird der Wein aus den Fässern entlassen.

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 2028

