

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

2021 GROSSE RESERVE Philipp
Rotweincuvée trocken

Rebsorten	Lemberger Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	0,2 g/l
Säure	5,7 g/l
A.P.-Nr.	360 028 23

Charakter

Getrocknete Kräuter, Lavendel, Blaubeeren und Vanille in der Nase. Am Gaumen verbinden sich die Aromen dunkler Früchte mit zarten Holznoten und verleihen dieser Cuvée einen samtigen langen Nachhall. Eine nach 15-monatiger Reifezeit in 300 Liter Eichenfässern, wird der Wein aus den Fässern entlassen.

Der Name Philipp

Dieser Wein trägt den Namen des ältesten Sohnes der Familie Wöhrwag.
Die Nase des Vaters – Die Eleganz der Mutter ☺.

Empfehlung zu

Geschmorter Lammkeule, Wildgerichte sowie kräftig angebratenem rotem Fleisch.

Trinktemperatur 16 - 18° C
optimale Trinkreife bis 2030

