

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

**2022 SPÄTBURGUNDER**

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Qualitätsstufe</b> | Deutscher Qualitätswein |
| <b>Boden</b>          | Gips- Keuper            |
| <b>Alkohol</b>        | 13 % vol.               |
| <b>Restzucker</b>     | 0,8 g/l                 |
| <b>Säure</b>          | 4,5 g/l                 |
| <b>A.P.-Nr.</b>       | 360 033 23              |

**Lage**

Der Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Diese besonders exponierte Lage blickt auf das sonnige Neckartal. Sie ist durch seine mit Gipsstein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

**Charakter**

Würzig mit viel roten Früchten wie Herzkirschen und Cranberry im Duft präsentiert sich dieser Spätburgunder. Am Gaumen ist er saftig, frisch mit Aromen von Waldhimbeeren und Süßholz gepaart mit zarter Rauchigkeit. Die feinen, reifen Tannine verleihen dem Wein eine feine Textur und einen samtigen Abgang.

**Empfehlung zu**

Gebatener Ente, Semmelknödel mit Pilzragout sowie Boeuf Bourguignon oder gegrilltem Fisch.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2030

