

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

**2020 LEMBERGER trocken**

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	3,6 g/l
<b>Säure</b>	5,8 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 017 22

**Lage**

Der Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingut 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**

Ein fein würziger Lemberger mit kräftiger Struktur. In der Nase geprägt von dunklen, reifen Kirschen und Lorbeer. Im Mund druckvoll mit Aromen von Heidelbeeren, schwarzem Pfeffer und dichter, seidiger Struktur. Nach 15 Monaten im 300l Holzfass präsentiert er sich mit einer hervorragend ausdrucksstarken Mundfülle.

**Empfehlung zu**

kräftigen Fleischgerichten vom Lamm oder Rind. Auch zum Schmorbraten erweist er sich als passender Begleiter.

**Trinktemperatur** 16 - 18°

**optimale Trinkreife** bis 2029

