

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

**2021 GROSSE RESERVE Philipp**  
Rotweincuvée trocken

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

