

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2022 GROSSE RESERVE Philipp**  
Rotweincuvée trocken

<b>Rebsorten</b>	Lemberger Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	1,2 g/l
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 028 24

**Charakter**

In der Nase Kräuter, Lavendel, Blaubeeren. Am Gaumen verbinden sich die Aromen dunkler Früchte mit zarten Holznoten und Vanille und verleihen dieser Cuvée einen samtigen langanhaltenden Abgang. Nach 18-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**

Geschmortem Rindfleisch, Wildgerichten sowie zu Gebrülltem.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2028

