

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

2017 WEISSBURGUNDER trocken
Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	4,2 g/l
Säure	6,8 g/l
A.P.-Nr.	360 009 18

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

Mit einem angenehmen Schmelz entfaltet sich dieser Weissburgunder im Glas. Mit seiner angenehmen Säurestruktur sowie den zarten Aromen von Birne, Veilchen und weißen Blüten bereitet er eine unheimliche Trinkfreude. Ein geeigneter Begleiter zu kräftigen Speisen.

Empfehlung zu

Fleischgerichte aus Kalb und Geflügel sowie Fischgerichte mit cremigen Soßen oder Spargelgerichten.

Trinktemperatur 8-10° C

optimale Trinkreife bis 2022

