

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2013 LEMBERGER trocken

Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein |
| Boden | Gips- Keuper |
| Alkohol | 13,5 % vol. |
| Restzucker | 1,0 g/l |
| Säure | 4,7 g/l |
| A.P.-Nr. | 360 017 15 |

Lage

Der vom Gips- Keuper geprägte Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Der Hang wird durch seine mit Gipsgestein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

Charakter

Neben den typisch rauchig-erdigen Komponenten entfalten sich Aromen, die an Brombeere, Holunderbeere, Kirschlikör, Wacholderbeere und Lorbeerblätter erinnern. Am Gaumen ist der über 15 Monate im Barrique gereifte Lemberger anregend würzig, mit strukturierenden Tanninen und einer feinen Säure, die ein sehr gutes Entwicklungspotential verspricht.

Empfehlung zu

allen herzhaften Fleischgerichten wie Lamm und Rind, oder generell zu gegrilltem.

Trinktemperatur 16 – 18°

optimale Trinkreife bis 2019

