



WÖHRWAG
WEINGUT

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2014 **GROSSE RESERVE Philipp**
Rotweincuvée trocken

Rebsorten	Lemberger Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,0 % vol.
Restzucker	2,3 g/l
Säure	5,0 g/l
A.P.-Nr.	360 028 16

Der Name Philipp

Dieser Wein trägt den Namen des ältesten Sohns der Familie Wöhrwag.
Die Nase vom Vater – Die Eleganz von der Mutter.

Charakter

Diese komplexe Rotweincuvée reifte während eines Zeitraums von rund 15 Monaten in 225 Liter Barriquefässern. Nach dunklen Beeren sowie rauchigen Noten duftend ist er in der Nase wahrzunehmen. Schwarze Johannisbeere, frische Feige, Vanille, Wacholder und Sternanis sind die präsenten Aromen. Am Gaumen offenbart er eine kräftige Struktur gepaart mit einer feinen Würze, welche für einen langanhaltenden Abgang sorgen.

Empfehlung zu

Geschmorte Lammkeule sowie kräftig angebratenes Fleisch sind die passenden Essensbegleiter.

Trinktemperatur 16 - 18° C

optimale Trinkreife bis 2022

