



WÖHRWAG
WEINGUT

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2016 GROÙE RESERVE Philipp
Rotweincuvée trocken

Rebsorten	Lemberger Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	2,6 g/l
Säure	5,3 g/l
A.P.-Nr.	360 028 18

Charakter

Ein vielschichtiges Bukett von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume wird von würzigen Noten wie Pfeffer und Nelke umspielt. Diese Cuvée wird nach einer 15 monatigen Reife aus den 225 Liter Barriquefässern entlassen.

Ein vollmundiger und vielschichtiger Wein, welcher durch seinen langanhaltenden Abgang besticht.

Der Name Philipp

Dieser Wein trägt den Namen des Juniorchefs der Familie Wöhrwag.

Die Nase vom Vater – Die Eleganz von der Mutter ☺.

Empfehlung zu

Geschmorter Lammkeule, Wildgerichte sowie kräftig angebratenem rotem Fleisch.

Trinktemperatur 16 – 18° C
optimale Trinkreife bis 2026

