

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2013 SPÄTBURGUNDER trocken
Untertürkheimer Herzogenberg VDP. ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	4,9 g/l
A.P.-Nr.	360 029 15

Lage

Der Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Der 40% geneigte Südhang wird durch seine mit Gipsstein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

Charakter

Ein klassisch eleganter Spätburgunder mit Aromen, die an Erdbeere, Hagebutte, Vanilleschote, Walnuss und Wacholderbeere erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und animierend mit samtiger Textur, einem schmeichelnden Tanningerüst und feinwürzigem Abgang.

Empfehlung zu

Entenbrust, Reh, geschmortem oder gebratenem Wildbret mit würzigen, aber auch leicht süßlichen Soßen oder auch zu geräuchertem Fisch.

Trinktemperatur 16 – 18° C
optimale Trinkreife bis 2018

