



Weingut

Weihbrecht

- Primus S -

Merlot mit Lemberger trocken Himmelreich

Stark ertragsreduziertes Traubengut stellen den Charakter dieser Rebsorte in den Vordergrund. Durch die Lagerung im Barriquefass gewinnt der Wein Struktur und Komplexität ohne von dominanten Holznoten übertönt zu werden. Mit dieser Philosophie entstand Simon Weihbrechts erster Wein dieser Art, der Primus S.

Die dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen stimmen auf diesen markanten Wein ein. Aromen nach schwarzer Johannisbeere, leichte Anklänge nach Holz, Vanille, Pfeffer und Schokolade überzeugen. Die schön eingebundene Säurestruktur mit feiner Würze am Gaumen vereint die eigenständige Persönlichkeit mit eleganter Noblesse.

Trinktemperatur:	16° bis 18°
Flaschengröße:	0,75 ltr.
Restsüße:	0,1 g/ltr.
Säure:	5,6 g/ltr.
Alkohol:	14,0 %vol.
Jahrgang:	2017
Lage:	Schwabbacher Himmelreich
Im Barrique gereift	

Enthält Sulfite

Bewertung Weinguides 2017 PrimusS trocken

Falstaff

92 Punkte für 2017 »Primus S« Cuvée trocken ME/LMB

Dezenter, feiner Duft nach roten und dunklen Früchten, Bühler Zwetschge, reife, dunkle Süßkirsche, Heidelbeere und etwas Holunder. Stimmiger Holzeinsatz, reif und rund am Gaumen bei robustem Tanningerüst. Nachhaltig im Abgang, Wein mit gutem Potenzial.

Gault&Millau

2017 PrimusS trocken, Barrique
Krautig und wild, kühlend am
Gaumen mit mundwässerndem
Säurezug und feinkörnigen Tanninen
3 Trauben



Vinum

AWARD 2023

DEUTSCHER ROTWEINPREIS



Merlot Lemberger 2017 Weingut Weihbrecht

Bretzfeld

Kategorie

Cuvées

Köln/Zürich, 12. Oktober 2023, die 37. Ausgabe

Harald Scholl
Chefredakteur/Jurypräsident

Miguel Zamorano
Leitung Verkostung

Roland Köhler
Verleger

Nicola Montemarano
Verlagsleiter