

DAUTEL

Lemberger

Gipskeuper, Bönnigheim

VDP.ORTSWEIN

REBSORTE / GRAPE	<i>Lemberger</i>				
VARIETY					
JAHRGAN / VINTAGE	<i>2016</i>				
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / gypsum soil</i>				
ANBAU / CULTIVATION	<i>Nachhaltiger Anbau, ausschließlich Trauben aus Bönnigheimer Weinberge, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung und Grünlese, selektive, mehrmalige Handlesen von gesundem und reifem Lesegut / Sustainable cultivation, only grapes from Bönnigheim vineyards are used, the yield is reduced by halvening the grapes and a so called green harvest, several rounds of highly selective harvest of ripe, healthy grapes by hand</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in mehrfach belegten Barriques und im großen Holzfaß / Traditional mash fermentation for 2-3 weeks, natural malolactic fermentation, vinification in previously used barrique barrels and in large oak barrels</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
SÄURE / ACIDITY g/l	<i>4,5</i>	ZUCKER / SUGAR	<i>2,2 g/l</i>	ALK / ALC % vol	<i>13,0</i>
TRINKTEMP / DRINK TEMP °C	<i>16 bis / to 18</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Frischer Duft nach Himbeeren, Brombeere und Schlebe; Ein würziger Auftakt mit Noten von schwarzem Pfeffer; am Gaumen sind harmonisch eingebundene Gerbstoffe spürbar / Fresh aroma of raspberry, blackberry and blackthorn; at the start spicy notes of black pepper; in the mouth one can feel harmoniously integrated tannins</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Kaninchenrücken in der Olivenkruste, dazu Kräuter- Couscous / Rabbit with an olive crust and copped herb couscous</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG