

DAUTEL

ROSE

REBSORTE / VARIETY	<i>Spätburgunder, Lemberger</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper, Schilfsandstein / gypsum soil, Schilfsandstein</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, , selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i>		
AUSBAU / CULTIVATION	<i>Ganztraubenpressung der Rebsorten Lemberger und Spätburgunder, kontrollierte Gärung, Feihefelagerung für ca. 5 Monate, Ausbau im Edelstahl / whole cluster pressing from Lemberger and Spätburgunder, controlled fermentation, storage on fine yeast for five months in stainless steel</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018 / from 2018</i>		
RESTZUCKER / SUGAR	<i>4,7g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>5,5 g/l</i> ALK. / ALC <i>12,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>10 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Fruchtiger Duft von Kirsche und Waldmeister; frische-fruchtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Säure / fruity bouquet from cherry and woodruff; taste of strawberry and cherry; well balanced fresh acidity</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Hühnerbrust mit mediterranen Gewürzen, Rosmarin-Polenta, Kirschtomatenragout / chickenbreast with mediterranean spices, rosemary polenta, tomato ragout</i>		



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG