

DAUTEL

ZWEIGELT

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE	<i>Zweigelt</i>				
JAHRGANG	<i>2011</i>				
BODEN	<i>Bunter Mergel, Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>35</i>				
ANBAU	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenbalbierung und Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortierband, kräftige und lange Maisbegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für weitere 10 Monate</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2014</i>				
SÄURE g/l	<i>4,8</i>	RESTZUCKER g/l	<i>1,9</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>In der Nase reife Brombeeren, Süßkirsche und Heidelbeere, gepaart mit zart floralen Noten; am Gaumen pikanter Auftakt mit viel Würze und präsenten Gerbstoffen; kraftvolle, herb-würzige Noten von dunklen Früchten, Kräutern und Pfeffer</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Lammkarree in der Trockentomatenkruste mit Rosmarinjus und Kräuterschupfnudeln</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG