

DAUTEL

CHARDONNAY

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE	<i>Chardonnay</i>				
JAHRGANG	<i>2013</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>45</i>				
ANBAU	<i>30 Jahre alte Chardonnayreben, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenbalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques für ca. 11 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2014</i>				
SÄURE g/l	<i>6,1</i>	RESTZUCKER g/l	<i>1,4</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>12 bis 14</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Kraftvoller Auftakt mit viel Frucht und animierendem Säurespiel; elegant, dicht und komplex, mit einer feinen Würze und Mineralität im langen Abgang</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Maispoureladenbrust mit Rosmarinjus, Tomatenragout und Kartoffelgratin</i>				

PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG