

DAUTEL

LEMBERGER

Bönnigheimer Sonnenberg

VDP.ERSTE LAGE

REBSORTE	<i>Lemberger</i>				
JAHRGANG	<i>2013</i>				
BODEN	<i>Bunter Mergel</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>48</i>				
ANBAU	<i>Rebstöcke stehen auf dem Bönnigheimer Sonnenberg, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenbalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Selektion der Trauben mit Hilfe eines Sortierbandes, schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Fässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Fass für weitere 10 Monate, natürlicher, biologischer Säureabbau</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2016</i>				
SÄURE g/l	<i>4,4</i>	RESTZUCKER g/l	<i>1,2</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Geruch von dunklen, reifen Kirsche, Brombeeren, Rauch und Leder; ein fruchtig, beeriger Auftakt im Mund; am Gaumen entsteht ein spannendes Spiel aus Säure und Gerbstoffen</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit mediterranem Gemüse und Risotto</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG