

DAUTEL

LEMBERGER

VDP.GUTSWEIN

REBSORTE	<i>Lemberger</i>				
JAHRGANG	<i>2013</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper mit Steinmergelbänken</i>				
ANBAU	<i>Nachhaltiger Anbau, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau in mehrfach belegten Barriques und im großen Holzfass, natürlicher, biologischer Säureabbau</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2014</i>				
SÄURE g/l	<i>5,0</i>	RESTZUCKER g/l	<i>2,5</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,0</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Intensiver Geruch nach Sauerkirsche, Cassis und Brombeere, leichte Vanillenote; frischer und saftiger Auftakt mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit einer animierenden Säure und zartberben Gerbstoffen.</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Wildschweinbraten mit Rotweinjus und Speck-Bratkartoffeln</i>				

PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG