

DAUTEL

JAKOB D.

VDP.GUTSWEIN

REBSORTE	<i>Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet</i>				
JAHRGANG	<i>2013</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper mit Steinmergelbänken</i>				
ANBAU	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Grünlese, mehrfache selektive Handlese von gesundem und vollreifem Lesegut</i>				
AUSBAU	<i>Klassische Maisbegärung über 2-3 Wochen, natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau in gebrauchten Barriques und im großen Eichenholzfass</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	5,5	RESTZUCKER g/l	5,3	ALKOHOL % vol	13,0
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Feines Bukett von dunklen Schattenmorellen, Holunder und etwas Vanille; geschmeidige Fülle mit Aromen von dunklen Waldbeeren; ausbalancierte und dezente Säure</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln</i>				
GESCHICHTE	<i>Jakob Dautel, der Namensgeber dieses Weines, war der Rebell der Familie. Im Bauernkrieg von 1514 war er einer der Hauptanführer des Aufstandes um den Armen Konrad. Zur Strafe wurde er zum Tode verurteilt und geköpft.</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG