

DAUTEL

KREATION ROT

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE	<i>Lemberger, Merlot, Cabernet</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper, Muschelkalk</i>				
ANBAU	<i>Nachhaltiger Anbau, Merlot und Cabernet Sauvignon Reben stehen auf Muschelkalkböden an der Enz. Lembergerreben wachsen im Bönningheimer Sonnenberg auf Gipskeuper. Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung und Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortiertisch, kräftige und lange Maischegärung in der traditionellen Holzküfe, Spontan-Gärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfäß</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2017</i>				
SÄURE g/l	<i>5,2</i>	RESTZUCKER	<i>1,6</i>	ALKOHOL % vc	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Dichte, kraftvolle Aromen von Heidelbeerern, Cassis, Schwarzkirschen und dunklem Pfeffer; intensiver Geschmack von dunklen Früchten, Bitterschokolade, Mokka und Pfeffer; ein klar strukturierter Wein, mit einer elegant eingebundenen Säure und einem feinmaschigen Tanningerüst</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Ochsenkotelette vom Grill mit Café de Paris und Steinpilz-Kartoffelsoufflée</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG