

DAUTEL

MERLOT

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE / VARIETY	<i>Merlot</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2014</i>				
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper, Muschelkalk / gypsum soil, shell limestone</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortierband, kräftige und lange Maischegärung in der traditionellen Holzküfe, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 22 Monate / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation in traditional wood chests, malolactic fermentation and ageing in small oak barrels for 22 months</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2016 / from 2016</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,3g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>5,2 g/l</i>	ALK. / ALC.	<i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Schwarzkirschen, Mokka, Lakritz und Aromen von Räucherspeck und schwarzem Pfeffer in der Nase; am Gaumen schwarze Johannisbeere, dunkle Kirsche und Bitterschokolade; elegante Säure und seidig im Mund; langer Nachhall mit feinkörnigen Gerbstoffen und würziger Note / smell of black cherries, mocca, liquorice and black pepper, taste of blackcurrants, dark chocolate; silky finish with an elegant acidity and tannin</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Filet vom Hochland-Rind, Kirschtomaten-Ragout, Rucola, getrüffeltem Kartoffelpüree / beef tenderlion, cherry tomato-ragout, arugula, truffle mashed potatoes</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG