

DAUTEL

FREISINN EINS

REBSORTE	<i>Kerner</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>35</i>				
IDEE	<i>Frei im Sinn. Frei im Stil. Jedes Jahr anders. Niemals gleich. Unbändig. Einzigartig. Freisinn.</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen im 300l Holzfass, teilweise natürlicher biologischer Säureabbau, Vollbefelager für 11 Monate, Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	<i>6,7</i>	RESTZUCKER g/l	<i>4,6</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>12 bis 14</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Duft nach reifem Pfirsich, Muskatnuss und ein Hauch Salbei; am Gaumen dicht und seidig, mit einem harmonischen Säurespiel und klarer Fruchtnote; elegant eingebundenes Holz verleiht dem Wein Kraft und Finesse, ein lang anhaltender fruchtbetonter Abgang</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Vitello Tonnato mir frischem Ruccolasalat</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG