

DAUTEL

## GEWÜRZTRAMINER

*Auslese*

REBSORTE	<i>Gewürztraminer</i>				
JAHRGANG	<i>2015</i>				
BODEN	<i>Schilfsandstein</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>43</i>				
WEINBERG	<i>Rebstöcke stehen im Bönningheimer Sonnenberg, vielfache, selektive Handlese hochreifer Trauben,</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Ganztraubenpressung, alkoholische Gärung im Holzfass, Feinbefelagerung für ca. 5 Monate im Edelstahltank</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2016</i>				
SÄURE g/l	<i>6,8</i>	RESTZUCKER g/l	<i>57</i>	ALKOHOL % vol	<i>9,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>12</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Zartes und elegantes Bouquet nach Litschi, Rosenblätter und Mandarine, alles unterlegt mit leicht rauchig-mineralischer Würze. Seidig und schmelzig am Gaumen mit dezent floralem Aroma, appetitanregender Säure und einer elegant eingebundenen Fruchtsüße. Wirkt frisch und belebend, dennoch kraftvoll und extrem saftig, mit feinmineralischer Ader und einem Hauch Exotik im Nachhall.</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Stück Taleggio mit Quittengelee oder als Apero mit einer Geflügelleber-Praline</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG