

DAUTEL

Lemberger

VDP.GUTSWEIN

REBSORTE / VARIETY	<i>Lemberger</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2016</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / Gypsum Soil</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, yield reduction by cutting the green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>		
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau im Stahltank und im großen Holzfass / Classic mash fermentation over 2-3 weeks, natural biological acid degradation, vinification in the steel tank and in the large wooden barrel</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2017 / from 2017</i>		
RESTZUCKER / SUGAR	<i>3,9g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,7 g/l</i> ALK. / ALC <i>13,0 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Intensiver Geruch nach Sauerkirsche, Cassis und Brombeere, leichte Vanillenoten; frischer und saftiger Auftakt mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit einer animierenden Säure und zartherben Gerbstoffen/ Intense smell of sour cherry, cassis and blackberry, light vanilla notes; Fresh and juicy touch with aromas of dark berries, animated with acidity and delicate tannins</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Rinderfilet, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin / beef tenderloin, root vegetables, potato gratin</i>		



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG