

DAUTEL

KREATION WEISS

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE	<i>Riesling, Weißburgunder, Kerner</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>Ca. 45</i>				
ANBAU	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenbalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in gebrauchten kleinen Holzfässern für ca. 12 Monate, auf der vollen Hefe</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	<i>7,1</i>	RESTZUCKER g/l	<i>4,2</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>12 bis 14</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Besitz eine elegante Nase mit Noten von saftigem, reifem Pfirsich, Ananas und Stachelbeere. Dazu kommen salzig-mineralische Noten und ein leicht rauchiger Nachhall</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Im Salbeimantel gebratenes Forellenfilet mit Curry-Fenchelgemüse und Wildreis</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG