

## DAUTEL



### KONTAKT

Lauerweg 55  
74357 Bönnigheim  
Tel. 07143-870326  
Fax: 07143-870327  
www.weingut-dautel.de  
info@weingut-dautel.de

#### Inhaber

Christian Dautel

#### Rebfläche

12,5 Hektar

#### Produktion

75.000 Flaschen

### BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 10-12 + 14-18 Uhr,  
Sa. 10-16 Uhr



W einbau gibt es seit Anfang des 16. Jahrhunderts in der Familie, mit der Selbstvermarktung hat aber erst Ernst Dautel Ende der siebziger Jahre begonnen, nach Abschluss eines Studiums in Geisenheim. Konsequenter hat Ernst Dautel seine Vorstellungen vom Wein umgesetzt, hat viel ausprobiert und ist stetig vorangekommen: Seit Mitte der achtziger Jahre baute er Weine im Barrique aus, 1988 pflanzte er Chardonnay, 1990 erzeugte er seine erste Cuvée, die Kreation Rot. Seit einigen Jahren schon wurde Ernst Dautel im Betrieb unterstützt von Sohn Christian, der ihn 2013 übernommen hat; es wurden neue Rebflächen erworben, Spätburgunder möchte Christian Dautel im Anbau forcieren. Seine Weinberge liegen vor allem in Bönnigheim (Sonnenberg) und Besigheim (Wurmberg). Der Sonnenberg besteht aus buntem Mergel, Schilfsandstein und Gipskeuper, die Großen Gewächse stammen von alten Reben im Herzstück des Sonnenbergs. Die Muschelkalkterrassen des Wurmbergs liegen am Ufer der Enz. Rote Sorten nehmen 60 % der Fläche ein. Hauptrebsorten sind Riesling und Lemberger. Dazu gibt es Spätburgunder, Weißburgunder, Samtrot und Trollinger, aber auch Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Weißweine werden lange auf der Feinhefe ausgebaut, die Rotweine kommen nach der Maischegärung bis zu zwei Jahre ins Barrique. Prädikatsbezeichnungen werden ausschließlich für edelsüße Weine verwendet. An der Spitze des Sortiments stehen die Weine der S-Klasse und die Großen Gewächse. Schon in der ersten Ausgabe haben wir die Weine von Ernst Dautel wärmstens empfohlen, schon damals gehörte er für uns zur absoluten Spitze in Württemberg. Seine Weine kennen wir noch viel länger, von seinen Anfängen als „wilder Barriquewinzer“, als er noch Riesling und Kerner ins kleine Eichenholzfass zwang, wenn uns die Erinnerung nicht täuscht. Er hat sich kontinuierlich gesteigert, nicht nur bei den weißen und roten Spitzenweinen, nein, auch seine Basisweine, die nur einen oder zwei Sterne abbekommen, sind stets von zuverlässiger Güte. Die Rotweine sind kompromisslos vinifiziert, in ihrer Jugend oft etwas verschlossen und tanningeprägt, entwickeln sie sich sehr schön über viele Jahre hinweg: Es sind Rotweine mit Potenzial. In den jüngsten Jahren haben sie weiter an Finesse gewonnen (die Spätburgunder ebenso wie die Lemberger), zeigen manchmal feine mineralische Noten. Neben reinsortigen Weinen gibt es die erstmals 1990 erzeugte Cuvée Kreation Rot, ein Klassiker unter den deutschen Cuvées.

#### Weißweine

Ganz stark sind auch in diesem Jahre wieder die Weißweine von Christian Dautel. Der Gipskeuper-Weißburgunder ist wunderschön reintönig, harmonisch und lang, der Riesling aus dem Besigheimer Wurmberg, zeigt reintönige Frucht, feine Frische, ist klar und zupackend im Mund, besitzt gute Harmonie, viel Frische. Das Große Gewächs aus der Steingrüben im Sonnenberg (bisher als

Grübenstein bezeichnet, da Gewannnamen zuvor nicht zugelassen waren) zeigt viel Konzentration im Bouquet, reintönige Frucht, ist füllig und saftig, herrlich komplex, lang und nachhaltig. Der Chardonnay ist intensiv fruchtig, saftig, besitzt viel reife Frucht und Substanz, der Weißburgunder ist füllig und druckvoll, enorm komplex und lang. Die Riesling Auslese zeigt etwas Litschi und reife Frucht, ist saftig und klar bei viel Substanz. Und schließlich gibt es noch den „Freisinn eins“, der an die wilden Anfänge von Vater Ernst Dautel erinnert, ein Kerner, im Barrique ausgebaut, komplex, frisch, druckvoll, lang und nachhaltig – so faszinierend und gut, dass niemand in der Runde auf die Idee kam, dass dies ein Kerner sein könnte. Christian Dautel will in den kommenden Jahren weitere, „freisinnige“ Weine erzeugen – wir freuen uns darauf.



#### Rotweine

Die Rotweine sind genauso stark, der Schilfsandstein-Spätburgunder ist reintönig und fruchtbetont, der Zweigelt besitzt viel Kraft und Struktur, Präzision und Nachhaltigkeit, dabei reintönige Frucht und gute Substanz. Die Kreation Rot ist ebenfalls konzentriert, herrlich eindringlich, kraft- und druckvoll und enorm nachhaltig. Bei den Großen Gewächsen merkt man deutlich die Handschrift von Christian Dautel, der an der Verfeinerung des Stils arbeitet: „Christian Dautel traut sich Burgund“, hatten wir im vergangenen Jahr in Hinblick auf seiner 2012er Spätburgunder resümiert. Und er traut sich dies auch beim Lemberger, müssen wir dieses Jahr ergänzen. Er zeigt rauchige Noten, dezente Toast, ist druckvoll, komplex, enorm nachhaltig, wie auch der Spätburgunder Kalkschuppen, der ebenfalls rauchige Noten und dezente Toast im Bouquet zeigt, komplex und kraftvoll ist bei viel Substanz und feinen Tanninen. Eine der großen Kollektionen des Jahrgangs in Deutschland! —

#### Weinbewertung

- 89 2014 Riesling Besigheimer Wurmberg 13 %/13,20 €
- 89 2014 Weißburgunder „Gipskeuper“ 13 %/13,10 €
- 89 2014 „Kreation Weiß“ 13 %/15,90 €
- 93 2014 Weißburgunder „S“ 13 %/22,60 € ☺
- 91 2014 Chardonnay „S“ 13 %/22,60 €
- 93 2014 Riesling „GG“ Bönnigheimer Steingrüben 13 %/22,60 € ☺
- 91 2014 „Freisinn eins“ Weißwein 13 %/22,60 €
- 89 2014 Riesling Auslese Bönnigheimer Sonnenberg 8 %/19,90 €
- 87 2013 Spätburgunder „Schilfsandstein“ 13 %/13,50 €
- 91 2012 Zweigelt „S“ 13,5 %/25,10 €
- 92 2012 „Kreation Rot S“ 13,5 %/27,10 €
- 93 2013 Spätburgunder „GG“ „Kalkschuppen“ 13,5 %/27,10 €
- 92 2013 Lemberger „St. Michaelsfeder“ 13,5 %/27,10 €

### LAGEN

SONNENBERG (BÖNNIGHEIM)  
WURMBERG (BESIGHEIM)  
MICHAELSBERG (CLEEBRONN)

### REBSORTEN

RIESLING (24 %)  
SPÄTBURGUNDER (18 %)  
LEMBERGER (16 %)  
WEISSBURGUNDER (12 %)  
CHARDONNAY (6 %)  
TROLLINGER (4 %)