

DAUTEL

MICHAELSBERG

Lemberger GG

VDP.GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Lemberger</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2015</i>				
BODEN / SOIL	<i>Bunter Mergel / coloured marl</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>40 Jahre alte Rebstöcke auf dem Cleebronner Michaelsberg, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhälbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / 40 year old vines on the Cleebronner Michaelsberg, sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Selektion der Trauben durch Traubensortierband, schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für 10 Monate / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation in traditional wood chests, spontaneous fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging in a big barrel for another 10 months</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,3g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,5 g/l</i>	ALK. / ALC	<i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Dunkle, reife Kirsche, Brombeere, Rauch und Leder in der Nase; im Mund beerig-fruchtige Aromatik; spannendes Spiel von Säure und Gerbstoffen / smell of black cherries, blackberry, smoke and leather, taste of dark berries, fruits and black pepper; elegant finish with nice acidity and tannin</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Rinderfile, Gänseleber, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin / beef tenderlion, foie gras, root vegetables, potato gratin</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG