

DAUTEL

RIESLING

Besigheimer Wurmberg

VDP. ERSTE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Riesling</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>		
BODEN / SOIL	<i>Muschelkalk / shell lime stone</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Südlage, die Reben wurden Anfang der 70 auf Terrassen aus Trockenmauern gepflanzt. Die Weinberge befinden sich an der Enz mit einer Steigung über 50%, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion, selektive, mehrmalige Handlesse von reifen, gesunden Trauben / The vines were planted on terraces of dry walls at the beginning of the 70th century. The vineyards are located on the Enz with a gradient over 50%, sustainable viniculture, yield reduction, selective grape picking from only mellow grapes</i>		
AUSBAU / CULTIVATION	<i>Kontrollierte Gärung, Vollhefälagerung für ca. 7 Monate, 50% Ausbau im Edelstahl und 50% im Eichenfass / controlled fermentation, storage on full yeast for seven months in 50% stainless steel and 50% in oak barrels</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018 / from 2018</i>		
RESTZUCKER / SUGAR	<i>4,9g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>7,9 g/l</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>10 - 12 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Im Auftakt bietet der Wein die volle Bandbreite an Früchten wie reife Limone, gelber Apfel und Pfirsich. Im Nachhall finden sich die Früchte wieder, dazu kommt ein wunderbar interessantes Spiel aus Säure und Mineralität / In the start, the wine offers the full range of fruits such as ripe lime, yellow apple and peach. In the reverberation, the fruits are found again, plus a wonderfully interesting game of acid and minerality</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Gebratene Dorade, Kirschtomatenragout, Limonen-Kartoffelpüree/ pan fried giltthead, tomato ragout, lime- potatoe purree</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG