

D A U T E L

W E I S S B U R G U N D E R

VDP. GUTSWEIN

| | | | |
|--------------------------|---|--------------|----------------|
| REBSORTE / VARIETY | <i>Weißburgunder</i> | | |
| JAHRGANG / VINTAGE | <i>2017</i> | | |
| BODEN / SOIL | <i>Gipskeuper, Steinmergel / gypsum soil, stone marls</i> | | |
| ANBAU / VITICULTURE | <i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Grünlese, selektive, mehrmalige Handlesse von reifen, gesunden Trauben / yield reduction by green harvest, sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i> | | |
| AUSBAU / CULTIVATION | <i>Kontrollierte Gärung, Feihefelagerung für ca. 6 Monate, Ausbau im Edelstahl / controlled fermentation, storage on fine yeast for six months in stainless steel</i> | | |
| TRINKREIFE / MATURITY | <i>ab 2018 / from 2018</i> | | |
| RESTZUCKER / SUGAR | <i>3,8g/l</i> | SÄURE / ACID | <i>6,1 g/l</i> |
| TRINKTEMP. / DRINK TEMP. | <i>12 °C</i> | | |
| DEGUSTATION / TASTE | <i>Feine Zitrusaromen, dazu Ananas und Nektarine in der Nase; ausbalancierte Säure im Mund; Fruchtaromen im Nachhall / fruity bouquet of pineapple and nectarine; taste of citrus fruits and pineapple ; elegant, smooth acidity</i> | | |
| SPEISEN / FOOD | <i>Dreierlei vom Lachs auf Fenchelcarpaccio / three different preparations of salmon with fennel carpaccio</i> | | |

