

DAUTEL

ROSE

| | | | |
|--------------------------|--|--------------|---|
| REBSORTE / VARIETY | <i>Spätburgunder, Lemberger</i> | | |
| JAHRGANG / VINTAGE | <i>2018</i> | | |
| BODEN / SOIL | <i>Gipskeuper, Schilfsandstein / gypsum soil, Schilfsandstein</i> | | |
| ANBAU / VITICULTURE | <i>Nachhaltiger Anbau, , selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i> | | |
| AUSBAU / CULTIVATION | <i>Ganztraubenpressung der Rebsorten Lemberger und Spätburgunder, kontrollierte Gärung, Feihefelagerung für ca. 5 Monate, Ausbau im Edelstahl / whole cluster pressing from Lemberger and Spätburgunder, controlled fermentation, storage on fine yeast for five months in stainless steel</i> | | |
| TRINKREIFE / MATURITY | <i>ab 2019 / from 2019</i> | | |
| RESTZUCKER / SUGAR | <i>5,3g/l</i> | SÄURE / ACID | <i>4,8 g/l</i> ALK. / ALC <i>12,5 % vol</i> |
| TRINKTEMP. / DRINK TEMP. | <i>10 °C</i> | | |
| DEGUSTATION / TASTE | <i>Fruchtiger Duft von Kirsche und Waldmeister; frische-fruchtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Säure / fruity bouquet from cherry and woodruff; taste of strawberry and cherry; well balanced fresh acidity</i> | | |
| SPEISEN / FOOD | <i>Hühnerbrust mit mediterranen Gewürzen, Rosmarin-Polenta, Kirschtomatenragout / chickenbreast with mediterranean spices, rosemary polenta, tomato ragout</i> | | |



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG