

DAUTEL

SPÄTBURUNDER

Bönnigheimer Sonnenberg

VDP.ERSTE LAGE

REBSORTE	<i>Spätburgunder</i>				
JAHRGANG	<i>2011</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>45</i>				
ANBAU	<i>Rebstöcke stehen auf dem Bönnigheimer Sonnenberg, Ertragsreduktion durch Halbieren der Trauben und Grünlese, mehrfach selektive Handlese</i>				
AUSBAU	<i>Selektion der Trauben mit Hilfe eines Sortierbandes, schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Hölzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern für ca. 12 Monate, danach weitere 10 Monate Reifung im großen Holzfäß</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	<i>4,9</i>	RESTZUCKER g/l	<i>1,8</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,0</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Am Gaumen kraftvoll, dicht und saftig, mit Aromen von dunklen Beeren, Süßholz und leicht rauchigen Noten; Ein harmonisches Säurespiel; das elegant eingebundene Holz verleiht dem Wein Kraft, Charakter und Finesse.</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse und Risotto</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG