DAUTEL

MERLOT

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE	*Merlot*
JAHRGANG	*2012*
BODEN	*Gipskeuper, Muschelkalk*
ANBAU	*Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben*
AUSBAU	*Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortierband, kräftige und lange Maischegärung in der traditionellen Holzküfe, natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 22 Monate*
TRINKREIFE	*ab 2014*
SÄURE g/l	*4,6*
RESTZUCKER g/l	2,0
ALKOHOL % vol	13,0
TRINKTEMPERATUR °C	*16 bis 18*
DEGUSTATIONSNOTIZ	*In der Nase Schwarzkirschen, Mokka, Lakritz und Aromen von Räucherspeck und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen schwarze Johannisbeere, dunkle Kirsche und Bitterschokolade. Der Wein hat eine elegante Säure und wirkt fast seidig im Mund. Langer Nachhall mit feinkörnigen Gerbstoffen und würzigen Noten.*
SPEISEEMPFEHLUNG	*Gebratenes Filet vom Hochland-Rind dazu Kirschtomaten-Ragout, Rucola und getrüffeltes Kartoffelpüree*

PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN

19 10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG

Weingut Dautel • Lauerweg 55 • D-74357 Bönnigheim • Telefon +49 (0) 71 43 - 87 03 26 • Fax +49 (0) 71 43 - 87 03 27
www.weingut-dautel.de