

DAUTEL

SPÄTBURUNDER

Bönnigheimer Sonnenberg

VDP.ERSTE LAGE

REBSORTE	<i>Spätburgunder</i>				
JAHRGANG	2012				
BODEN	<i>Gipskeuper</i>				
ERTRAG hl/ ha	45				
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 Holzfaß</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2016</i>				
SÄURE g/l	5,0	RESTZUCKER g/l	1,2	ALKOHOL % vol	13,0
TRINKTEMPERATUR °C	16 bis 18				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Am Gaumen kraftvoll, dicht und saftig, mit Aromen von dunklen Beeren, Süßholz und leicht rauchbigen Noten; Ein harmonisches Säurespiel; das elegant eingebundene Holz verleibt dem Wein Kraft, Charakter und Finesse.</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse und Risotto</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG