

DAUTEL

MICHAELSBERG

Lemberger GG

VDP.GROSSE LAGE

REBSORTE	<i>Lemberger</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
BODEN	<i>Bunter Mergel</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>42</i>				
ANBAU	<i>40 Jahre alte Rebstöcke auf dem Cleebronner Micharlsberg, freistehender Kegelberg, mit ca. 400 m Höhe, Abkühlung in der Nacht, tagsüber heizt sich die Südlage auf. Nachhaltiger Anbau, minimaler Maschineneinsatz, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben</i>				
AUSBAU	<i>Selektion der Trauben mit Hilfe eines Sortierbandes, schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Fässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Fass für weitere 10 Monate, natürlicher, biologischer Säureabbau</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2017</i>				
SÄURE g/l	<i>5,0</i>	RESTZUCKER g/l	<i>1,5</i>	ALKOHOL % vol	<i>13,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Geruch von dunklen, reifen Kirsche, Brombeeren, Rauch und Leder; ein fruchtig, beeriger Auftakt im Mund; am Gaumen entsteht ein spannendes Spiel aus Säure und Gerbstoffen.</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG