

DAUTEL

Lemberger

Bönnigheimer Sonnenberg

VDP-Erste Lage

REBSORTE / VARIETY	<i>Lemberger</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2014</i>				
BODEN / SOIL	<i>Bunter Mergel / coloured marl</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Rebstöcke stehen auf dem Bönnigheimer Sonnenberg, Ertragsreduzierung durch Halbieren der Trauben und Grünlese, mehrfach selektive Handlese / The vineyard is at the Bönnigheimer Sonnenberg, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<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 Holzfässern für ca. 12 Monate, danach weitere 10 Monate Reifung im großen Holzfass / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation in traditional wood chests, spontaneous fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging in a big barrel for another 10 month</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,4g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,8g/l</i>	ALK. / ALC	<i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Geruch von dunklen, reifen Kirschen, Brombeeren, Rauch und Leder; ein fruchtiger, beeriger Auftakt im Mund; am Gaumen entsteht ein spannendes Spiel aus Säure und Gerbstoffen / Smell of dark, ripe cherries, blackberries, smoke and leather; a fruity, berry opening in the mouth; the palate develops an exciting game of acid and tannins</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit mediterranem Gemüse und Risotto / Pink roastet beef fillet with mediterranean vegetables and risotto</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG