

DAUTEL

SPÄTBURUNDER

Bönnigheimer Sonnenberg

VDP-Erste Lage

REBSORTE / VARIETY	<i>Spätburgunder / Pinot Noir</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2014</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / Gypsum Soil</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>0,3g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>5,4g/l</i> ALK. / ALC <i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Dunkle Früchte in der Nase, kraftvoll, dicht und saftig, mit Aromen von dunklen Beeren, Süßholz und rauchigen Noten im Mund, harmonisches Säurespiel und elegant eingebundenes Holz im Nachhall / smell of dark fruits and smoke, taste of dark berries and liquorice, elegant finish with nice acidity and harmonious tannin</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Irishes Salzweidelamm, Schwarzwurzel, Bärlauchrisotto / irish lamb, black salsify, wild garlic risotto</i>		



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG