

DAUTEL

ZWEIGELT

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE / VARIETY	<i>Zweigelt</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2014</i>				
BODEN / SOIL	<i>Bunter Mergel, Gipskeuper / coloured marl, gypsum soil</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung und Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortierband, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für 10 Monate / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation in traditional wood cests, spontaneous fermentation, malolactic fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging for another 10 months in a big wooden barrel</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,5g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>5,2 g/l</i>	ALK. / ALC.	<i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Reife Brombeeren, Süßkirsche, Heidelbeere und feine florale Noten in der Nase; am Gaumen kraftvolle, herb-würzige Noten von dunklen Früchten, Kräutern und Pfeffer; pikante Würze und präsenste Gerbstoffe im Nachhall / smell of blackberry, sweet cherry and blueberry; taste of dark fruits, herbs and black pepper; piquant flavor and a nice tannin structure in the finish</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Lammkarree, getrocknete Tomaten, Rosmarinjus, Kräuterpolenta / Carree from the lamb, dried tomatoes, rosemaryjus, herb polenta</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG