

DAUTEL

# PINOT

*brut nature*

REBSORTE / GRAPE VARIETY	<i>100 % Spätburgunder / Pinot Noir - blanc de noir</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2016</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>schonende Ganztraubenpressun, erste Gärung 300l Holzfass, 5 Monate Fassausbau auf der Vollbeffe,, Versektung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung; min 37 monatige Flaschenlagerung auf der Hefe / gentle whole cluster pressing, first fermentation in oak barrels, 5 months barrel aging on the full lees, traditional bottle fermentation, 37 months aging en tirage</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab Sommer 2020 / from summer 2020</i>				
SÄURE / ACIDITY g/l	<i>7,5</i>	ZUCKER / SUGAR g/l	<i>0,7</i>	ALK & ALC % vol	<i>12,0</i>
TRINKTEMP / DRINK TEMP °C	<i>9</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Vollmundiger Spätburgundersekt mit feiner Perlage im Auftakt gepaart mit einer gut eingebundenen frischen Säure; fullbodied Pinot Sparkling with a very fine perlage and well integrated acidity</i>				
<hr/>					
<hr/>					



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG