

# DAUTEL

## ROSE

<u>REBSORTE / VARIETY</u>	<i>Spätburgunder, Lemberger</i>				
<u>JAHRGANG / VINTAGE</u>	<i>2016</i>				
<u>BODEN / SOIL</u>	<i>Gipskeuper, Schilfsandstein / gypsum soil, Schilfsandstein</i>				
<u>ANBAU / VITICULTURE</u>	<i>Nachhaltiger Anbau, , selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i>				
<u>AUSBAU / CULTIVATION</u>	<i>Ganztraubenpressung der Rebsorten Lemberger und Spätburgunder, kontrollierte Gärung, Feibefelagerung für ca. 5 Monate, Ausbau im Edelstahl / hole cluster pressing from Lemberger and Spätburgunder, controlled fermentation, storage on fine yeast for five months in stainless steel</i>				
<u>TRINKREIFE / MATURITY</u>	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
<u>RESTZUCKER / SUGAR</u>	<i>4,8g/l</i>	<u>SÄURE / ACID</u>	<i>5,8 g/l</i>	<u>ALK. / ALC.</u>	<i>12,0 % vol</i>
<u>TRINKTEMP. / DRINK TEMP.</u>	<i>10 °C</i>				
<u>DEGUSTATION / TASTE</u>	<i>Fruchtiger Duft von Kirsche und Waldmeister; frische-fruchtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Säure / fruity bouquet from cherry and woodruff; taste of strawberry and cherry; well balanced fresh acidity</i>				
<u>SPEISEN / FOOD</u>	<i>Hübnerbrust mit mediterranen Gewürzen, Rosmarin-Polenta, Kirschtomatenragout / chickenbreast with mediterranean spices, rosemary polenta, tomato ragout</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG