

DAUTEL

FORSTBERG

Spätburgunder GG

VDP.GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Spätburgunder / Pinot Noir</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2016</i>				
BODEN / SOIL	<i>Bunter Mergel, Lehmboden/ coloured marl, limy clay</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Oberstenfelder Südlage; Rebgut besteht aus spezieller Selektion (selection massale) von der Côte de Nuits; Ertragsreduktion durch halbieren der Trauben und Grünlese, mehrfach selektive Handlese / Oberstenfelder southern vineyard; vines are a selection from the Côte de Nuits; sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Selektion der Trauben durch Traubensortierband; schonende Traubenverarbeitung, 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 chests, spontaneous fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging in a big barrel for another 10 months</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2019 / from 2019</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>0,8g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,8 g/l</i>	ALK. / ALC	<i>13,0 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Dunkle Früchte in der Nase; kräftig, 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