

# DAUTEL

## SPÄTBURGUNDER

VDP.GUTSWEIN

REBSORTE	<i>Spätburgunder/ Pinot Noir</i>				
JAHRGANG	<i>2016</i>				
BODEN	<i>Gipskeuper/ Gypsum Soil</i>				
ANBAU	<i>Mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, yield reduction by cutting the green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau im großen Holzfass / Classic mash fermentation over 2-3 weeks, natural biological acid degradation, vinification in the large wooden barrel</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2017</i>				
SÄURE g/l	<i>4,8</i>	RESTZUCKER g/l	<i>2,0</i>	ALKOHOL % vol	<i>12,5</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>16 bis 18</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Intensiver Geruch nach Sauerkirsche, Cassis und Brombeere, leichte Vanillenoten; frischer und saftiger Auftakt mit Aromen von dunklen Beeren, unterlegt mit einer animierenden Säure und zartberben Gerbstoffen/ Intense smell of sour cherry, cassis and blackberry, light vanilla notes; Fresh and juicy touch with aromas of dark berries, animated with acidity and delicate tannins</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffel-Wurzelpüree / Braised veal rolls in red wine sauce with potato root puree</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG