

DAUTEL

WEISSBURGUNDER

VDP. GUTSWEIN

<u>REBSORTE / VARIETY</u>	<i>Weißburgunder</i>				
<u>JAHRGANG / VINTAGE</u>	<i>2016</i>				
<u>BODEN / SOIL</u>	<i>Gipskeuper, Steinmergel / gypsum soil, stone marls</i>				
<u>ANBAU / VITICULTURE</u>	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / yield reduction by green harvest, sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i>				
<u>AUSBAU / CULTIVATION</u>	<i>Kontrollierte Gärung, Feibefelagerung für ca. 6 Monate, Ausbau im Edelstahl / controlled fermentation, storage on fine yeast for six months in stainless steel</i>				
<u>TRINKREIFE / MATURITY</u>	<i>ab 2017 / from 2017</i>				
<u>RESTZUCKER / SUGAR</u>	<i>2,8g/l</i>	<u>SÄURE / ACID</u>	<i>5,7 g/l</i>	<u>ALK. / ALC.</u>	<i>13,0 % vol</i>
<u>TRINKTEMP. / DRINK TEMP.</u>	<i>12 °C</i>				
<u>DEGUSTATION / TASTE</u>	<i>Feine Zitrusaromen, dazu Ananas und Nektarine in der Nase; ausbalancierte Säure im Mund; Fruchtaromen im Nachball / fruity bouquet of pineapple and nectarine; taste of citrus fruits and pineapple ; elegant, smooth acidity</i>				
<u>SPEISEN / FOOD</u>	<i>Dreierlei vom Lachs auf Fenchelcarpaccio / three different preparations of salmon with fennel carpaccio</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG