

DAUTEL

GEWÜRZTRAMINER

Auslese

REBSORTE / VARIETY	<i>Gewürztraminer</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>				
BODEN / SOIL	<i>Schilfsandstein / reed sandstone</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Rebstöcke stehen im Bönningheimer Sonnenberg; selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, Trauben / vineyard is located in the Bönningheimer Sonnenberg, selective grape picking from only the ripe grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Ganztraubenpressung; alkoholische Gärung im Holzfass, Feinhefelager für ca fünf Monate im Edeltank / gentle whole cluster pressing; fermentation in a wooden barrel, storage on the yeast for five months in stainless steel</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018 / from 2018</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>48g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>7,0 g/l</i>	ALK. / ALC.	<i>10,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Litschi, Rosenblätter und Mandarine in der Nase; im Mund leicht rauchig-mineralische Würze; appetitanregende Säure und elegant eingebundene Frchtsüsse im Nachhall /smell of litchi, rose and mandarin; taste of ripe apple, salt and a little bit of smoke; nice mixture between acidity and sweetness in the finish</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Gänseleberterrinen / Foie Gras Pâté</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG