

DAUTEL

## Jakob D.

REBSORTE / VARIETY	<i>Lemberger, Merlot, Cabernet</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>				
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / Gypsum Soil</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Ertragsreduzierung durch Halbieren der Trauben und Grünlese, mehrfach selektive Handlese / Yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Selektion der Trauben mit Hilfe eines Sortierbandes, schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung, Spontangärung, Ausbau in gebrauchten kleinen Holzfässern und im großen Holzfass / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation, spontaneous fermentation and maturing in small oak barrels and in big barrels</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018 / from 2018</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>6,4g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,7g/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, kraftvoll, dicht und saftig, mit Aromen von dunklen Beeren, Süßholz und rauchigen Noten im Mund / smell of dark fruits and smoke, taste of dark berries</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle / swabian Rostbraten with Spätzle</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG