

DAUTEL

Lemberger

VDP.GUTSWEIN

REBSORTE / GRAPE	<i>Lemberger</i>				
VARIETY					
JAHRGAN / VINTAGE	<i>2017</i>				
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / gypsum soil</i>				
ANBAU / CULTIVATION	<i>Ertragsreduktion durch Grünlese, selective, 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 / VINIFICATION	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau im Stahltank und im großen Holzfaß / Traditional mash fermentation for 2-3 weeks, natural malolactic fermentation, vinification in stainless steel and in large oak barrels</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018 / from 2018</i>				
SÄURE / ACIDITY g/l	<i>4,8</i>	ZUCKER / SUGAR	<i>3,3 g/l</i>	ALK / ALC % vol	<i>13,0</i>
TRINKTEMP / DRINK TEMP °C	<i>16 bis / to 18</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<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 sherry, cassis and blackberry, light vanilla notes, fresh and juicy touch with aromas of dark berries, animated with acidity and delicate tannins</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Rinderfilet, Wuzelgemüse, Kartoffelgratin / beef tenderloin, root vegetables, potato gratin</i>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG