

# DAUTEL

## Steingrüben

*Riesling GG*

VDP. GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Riesling</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2017</i>				
BODEN / SOIL	<i>Schilfsandstein / Schilfsandstein</i>				
ERTRAG hl/ ha	<i>45</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Südbang mit unseren ältesten Rieslingreben in Bönnigheim, Ertragsreduktion durch Grünlese, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz / South slope with our oldest vines in Bönnigheim, several-time handling of high-ripe and healthy grapes, minimal machine use</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen im Holzfass, Lager auf der Vollhefe für ca. 9 Monate / Careful grape processing, spontaneous fermentation with natural yeasts in the wood barrel, stock on the whole yeast for about 9 months</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2018</i>				
SÄURE / ACID	<i>7,8</i>	ZUCKER / SUGAR	<i>4,8</i>	ALK. / ALC.	<i>13,0</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>12 - 14</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Der kräftige Auftakt ist geprägt von gelben Früchten, wie Pfirsich und Mirabelle. Am Gaumen präsentiert er sich ungemein dicht und nachhaltig. Der Nachhall beeindruckt mit einer würzigen Mineralität und einer belebenden Säure / The powerful start is dominated by yellow fruits, like peach and mirabelle. On the palate, it is extremely dense and lasting. The reverberation impresses with a spicy minerality and an invigorating acidity</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Gebratenes Michkalbs- Kotelette mit Thymianjus, geschmorten Kirschtomaten und Limonenrisotto / Roasted beef chops with thyme jus, braised cherry tomatoes and lemon risotto</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG