

DAUTEL

Chardonnay

Sonnenberg VDP. Erstes Gewächs

REBSORTE / VARIETY	Chardonnay				
JAHRGANG / VINTAGE	2019				
BODEN / SOIL	Gipskeuper / gypsum soil				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhäufung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable growing, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the ripe and healthy grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen, Ausbau auf der vollen Hefe in gebrauchten kleinen Holzfässern für 12 Monate, danach weitere 12 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahl / gentle grape processing, spontaneously fermentation with natural yeast in a 300l barrel, natural malolactic fermentation, maturing in small used barrels for 12 months on full lees, after that another 12 months on full lees in stainless steel</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	ab 2021 / from 2021				
RESTZUCKER / SUGAR	1,2g/l	SÄURE / ACID	5,7 g/l	ALK. / ALC.	12,5 % vol
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	11 – 14 °C				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Tiefe, rauchige Nase mit deutlicher getrockneter Birne, Sauerteigbrot und Feuerstein-Charakter / Deep, smoky nose with plenty of dried-pear, sourdough-bread and flinty character</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Forellenfilet, Salbei, Fenchel, wilder Reis / trout filet, sage, fennel, wild rice</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG