

DAUTEL

Steingrüben

Riesling GG

VDP. GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Riesling</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2019</i>				
BODEN / SOIL	<i>Schilfsandstein / Schilfsandstein</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Südhang 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 2021</i>				
SÄURE / ACID	<i>6,9</i>	ZUCKER / SUGAR	<i>4,4</i>	ALK. / ALC.	<i>12,5</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>12 - 14</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Mit Mirabelle und Pfirsich betört dieser Riesling gleich zu Beginn. Am Gaumen präsentiert er sich ungemein dicht und nachhaltig. Der Nachhall beeindruckt mit einer würzigen Mineralität und einer belebenden Säure / Mirabelle and peach let this riesling cozen right from the beginning. 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 Milchkalbs- Kotelette mit Thymianjus, geschmorten Kirschtomaten und Limonenrisotto / Roasted beef chops with thyme jus, braised cherry tomatoes and lemon risotto</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG