

# DAUTEL

## RIESLING

*Besigheimer Wurmberg*

VDP. ERSTE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Riesling</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2019</i>				
BODEN / SOIL	<i>Muschelkalk / shell lime stone</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Südlage, die Reben wurden Anfang der 70 auf Terrassen aus Trockenmauern gepflanzt. Die Weinberge befinden sich an der Enz mit einer Steigung über 50%, nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / The vines were planted on terraces of dry walls at the beginning of the 70th century. The vineyards are located on the Enz with a gradient over 50%, sustainable viniculture, yield reduction, selective grape picking from only mellow grapes</i>				
AUSBAU / CULTIVATION	<i>Kontrollierte Gärung, Vollhefelagerung für ca. 7 Monate, 50% Ausbau im Edelstahl und 50% im Eichenfass / controlled fermentation, storage on full yeast for seven months in 50% stainless steel and 50% in oak barrels</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2021 / from 2021</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>4,8g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>7,0g/l</i>	ALK. / ALC.	<i>12,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>10 - 12 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>Im Auftakt bietet der Wein ein Fächer an Früchten wie reife Limone Pfirsich und Apfel. Im Nachhall finden sich die Früchte wieder, dazu kommt ein wunderbares Spiel aus Säure und Mineralität / In the start, the wine offers the full range of fruits such as ripe lime, yellow apple and peach. In the reverberation, the fruits are found again, plus a wonderfully interesting game of acid and minerality</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Gebratene Dorade, Kirschtomatenragout, Limonen-Kartoffelpüree/ pan fried gilthead, tomato ragout, lime- potatoe purre</i>				



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG