

DAUTEL



KONTAKT

Lauerweg 55
74357 Bönnigheim
Tel. 07143-870326
Fax: 07143-870327
www.weingut-dautel.de
info@weingut-dautel.de

Inhaber

Christian Dautel

Rebfläche

12,5 Hektar

Produktion

75.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 10-12 + 14-18 Uhr,
Sa. 10-16 Uhr



W einbau gibt es seit Anfang des 16. Jahrhunderts in der Familie, mit der Selbstvermarktung hat aber erst Ernst Dautel Ende der siebziger Jahre begonnen, nach Abschluss eines Studiums in Geisenheim. Konsequenter hat Ernst Dautel seine Vorstellungen vom Wein umgesetzt, hat viel ausprobiert und ist stetig vorangekommen: Seit Mitte der achtziger Jahre baute er Weine im Barrique aus, 1988 pflanzte er Chardonnay, 1990 erzeugte er seine erste Cuvée, die Kreation Rot. Seit einigen Jahren schon wurde Ernst Dautel im Betrieb unterstützt von Sohn Christian, der ihn 2013 übernommen hat; es wurden neue Rebflächen erworben, vor allem Spätburgunder möchte Christian Dautel im Anbau forcieren. Seine Weinberge liegen vor allem in Bönnigheim (Sonnenberg) und Besigheim (Wurmberg). Der Sonnenberg besteht aus buntem Mergel, Schilfsandstein und Gipskeuper; die Großen Gewächse stammen von alten Reben im Herzstück des Sonnenbergs. Die Muschelkalkterrassen des Wurmbergs liegen am Ufer der Enz. Rote Sorten nehmen 60 % der Fläche ein. Hauptrebsorten sind Riesling und Lemberger. Dazu gibt es Spätburgunder, Weißburgunder, Samtrot und Trollinger, aber auch Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Weißweine werden lange auf der Feinhefe ausgebaut, die Rotweine kommen nach der Maischegärung bis zu zwei Jahre ins Barrique. Prädikatsbezeichnungen werden ausschließlich für edelsüße Weine verwendet. An der Spitze des Sortiments stehen die Weine der S-Klasse und die Großen Gewächse. Schon in der ersten Ausgabe haben wir die Weine von Ernst Dautel wärmstens empfohlen, schon damals gehörte er für uns zur absoluten Spitze in Württemberg. Seine Weine kennen wir noch viel länger, von seinen Anfängen als „wilder Barriquewinzer“, als er noch Riesling und Kerner ins kleine Eichenholzfass zwang, wenn uns die Erinnerung nicht täuscht. Er hat sich kontinuierlich gesteigert, nicht nur bei den weißen und roten Spitzenweinen, nein, auch seine Basisweine, die nur einen oder zwei Sterne abbekommen, sind stets von zuverlässiger Güte. Die Rotweine sind kompromisslos vinifiziert, in ihrer Jugend oft etwas verschlossen und tanningeprägt, entwickeln sie sich sehr schön über viele Jahre hinweg: Es sind Rotweine mit Potenzial. In den jüngsten Jahren haben sie weiter an Finesse gewonnen (vor allem die Spätburgunder), zeigen manchmal feine mineralische Noten; neben reinsortigen Weinen gibt es die erstmals 1990 erzeugte Cuvée Kreation Rot, ein Klassiker unter den deutschen Cuvées.

Weißweine

Auch in diesem Jahr fällt die Entscheidung schwer, ob nun die Weißweine oder aber die Rotweine von Christian Dautel uns besser gefallen, das Niveau ist hoch, weiß wie rot. Das zeigt sich schon beim Gipskeuper-Riesling, der wunderschön reintönig ist, frisch und fruchtbetont, zupackend, gute Struktur und Druck besitzt. Der Wurmberg-Riesling ist ähnlich, noch etwas kraftvoller, das Große Ge-

wächs derzeit noch etwas hart, allzu jugendlich, aber vielversprechend. Der Gipskeuper-Weißburgunder ist wunderschön füllig und saftig, herrlich harmonisch, fruchtbetont und lang, der Weißburgunder S ist noch sehr unruhig, etwas verhalten, vom Schwefel geprägt im Bouquet, aber komplex und druckvoll im Mund, ein Wein mit Potenzial. Deutlich präsenter, wenn auch ebenfalls noch sehr jung, ist der Chardonnay S: Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, die reintönige Frucht ist schön vom Holz untermalt, er ist stoffig und kraftvoll im Mund, enorm jugendlich, braucht viel Zeit. Zugänglich hingegen ist die Kreation S, ein faszinierend fruchtbetonter und harmonischer Wein, herrlich saftig, dabei komplex, klar und lang.

Rotweine

Hohes Niveau auch im roten Segment: der Schilfsandstein-Spätburgunder ist herrlich fruchtbetont und reintönig, frisch, kraftvoll und zupackend, besitzt gute Struktur und Druck, der Gipskeuper-Lemberger fasziniert mit viel Frucht, ist präzise und reintönig, frisch und lang. Der Lemberger Großes Gewächs ist fruchtbetont und intensiv im Bouquet, herrlich reintönig, besitzt herrlich viel Frucht im Mund, feine Fruchtsüße, Struktur und Länge. Die Kreation Rot ist kraftvoll und strukturiert, sehr jugendlich, auf Haltbarkeit vinifiziert. Zugänglicher ist der faszinierend reintönige Zweigelt, zeigt herrlich viel Frucht, Kirschen, rote Früchte, ist komplex und füllig, kraftvoll und lang. Bleibt schließlich das Große Gewächs vom Spätburgunder, ein Wein, mit dem wir uns lange befasst haben. Anfangs wollte er uns gar nicht so recht gefallen, dann aber begann das, was anfangs so störend war, uns zu faszinieren, das leicht „Dreckige“, um es salopp zu formulieren, ein Wein, der zu sagen scheint „ihr könnt mich mal“ und „man muss mich nicht mögen“: Christian Dautel traut sich Burgund. —

Weinbewertung

- 88 2013 Riesling „Gipskeuper“ 12,5 %/8,80 € ☺
- 89 2013 Riesling Besigheimer Wurmberg 13 %/13,10 €
- 89 2013 Weißburgunder „Gipskeuper“ 13 %/13,10 €
- 92 2013 „Kreation Weiß S“ 13 %/15,10 € ☺
- 91 2013 Weißburgunder „S“ 13,5 %/20,90 €
- 93 2013 Chardonnay „S“ 13,5 %/20,90 € ☺
- 90 2013 Riesling „GG“ „Grübenstein“ Sonnenberg 13 %/21,50 €
- 88 2012 Spätburgunder „Schilfsandstein“ 13 %/13,30 €
- 89 2012 Lemberger „Gipskeuper“ 13 %/13,50 €
- 92 2011 Zweigelt „S“ 13,5 %/25,10 €
- 91 2011 „Kreation Rot S“ 13,5 %/27,10 €
- 92 2012 Spätburgunder „GG“ „Kalkschuppen“ Sonnenberg 13,5 %/25,10 €
- 91 2012 Lemberger „GG“ „St. Michaelsfeder“ Michaelsberg 13,5 %/27,10 €



LAGEN

SONNENBERG (BÖNNIGHEIM)
WURMBERG (BESIGHEIM)
MICHAELSBERG (CLEEBRONN)

REBSORTEN

RIESLING (24 %)
SPÄTBURGUNDER (18 %)
LEMBERGER (16 %)
WEISSBURGUNDER (12 %)
CHARDONNAY (6 %)
TROLLINGER (4 %)