

DAUTEL

WEISSBURGUNDER

-S-

REBSORTE / VARIETY	<i>Weißburgunder</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2019</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper, Steinmergel / gypsum soil, stone marls</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltig-biologischer Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhäufung, selektive 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 / CULTIVATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen, Ausbau auf der vollen Hefe in gebrauchten kleinen Holzfässern für 12 Monate / gentle grape processing, spontaneously fermentation with natural yeast in a 300l barrel, natural malolactic fermentation, maturing in small used barrels for 12 months</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2022 / from 2022</i>		
SÄURE/ACIDITY	<i>5,6g/l</i>	RESTZUCKER / SUGAR	<i>0,7g/l</i> ALK. / ALC. <i>12,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>12 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Der erste Hauch wirkt gegen das kühle Gelb im Glas umarmend und einnehmend. Mit weichen und geradezu buttrigen Noten nach Brioche, verbunden mit starker Mineralität entföhren die Aromen direkt in's Burgund. Weiter geht es mit Vanille, Honig, wohligem Birnenkompott, Banane und Karamell Popcorn. Ein Wein der mit mehr Luft immer weiter zum tiefen Entdecken einlädt.</i>		



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG

DAUTEL

Im Geschmack kraftvoll im Auftakt, mit langer Mineralität und Zug. Die Intensität in der Nase bleibt am Gaumen erhalten, ohne zu sättigen. Elegant und dennoch mit strukturierten Gerbstoffen wirkt der Burgunder lange nach und zeigt sich als Speisenbegleiter zur hochwertigen Küche besonders gut geeignet / The first breath is embracing and engaging against the cool yellow in the glass. With soft and almost buttery notes of brioche, combined with strong minerality, the aromas take you straight to Burgundy.

It continues with vanilla, honey, comforting pear compote, banana and caramel popcorn. A wine that invites you to deep discover with more air.

The taste is powerful in the beginning, with a long minerality and train. The intensity in the nose is maintained on the palate without becoming saturated. Elegant and yet with structured tannins, the Burgundy has a long-lasting effect and is particularly well suited as a food accompaniment to high-quality cuisine.

SPEISEN / FOOD

Cremige Gerichte wie Risotto, Fischgerichte mit hochwertigem weißem Fisch wie Seeteufel, Heilbutt, Jakobsmuscheln usw. Nudeln mit Trüffel und Lardo di Colonnata, Königinpasteten, Gerichte mit Kalbfleisch, gerne auch mit Sahnesauce, Gereifter Hartkäse sowie Brillat Savarin mit Trüffel verfeinert und Käsefondue / Creamy dishes such as risotto, fish dishes with high-quality white fish such as monkfish, halibut, scallops, etc. Pasta with truffles and lardo di colonnata, queen pies, dishes with veal, also with cream sauce, mature hard cheese and Brillat Savarin refined with truffle and cheese fondue.



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG