DAUTEL

2022 Bönnigheimer SONNENBERG Lemberger

VDP.Erstes Gewächs

Wein-Nr:	720-22
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	5,0 g/l
Zucker:	2,0 g/l
Passt zu:	Wildgeflügel, Lamm, Schmorgerichte
Trinktemp.:	16-18°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	Kaltmazeration, kräftige und lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux, 10 Monate im großen Holzfass, unfiltriert abgefüllt, danach 10 Monate Flaschenreife

Im Glas erscheint dieser Wein verführerisch in dunklem Purpurrot. Der Lemberger Sonnenberg überrascht und verführt in ein spannendes Dufterlebnis. Klar und präzise duftet er nach roter Johannisbeere und Sauerkirsche. Erdige und würzige Noten gesellen sich dazu. Weiter geht es mit duftenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Nelke und Kardamom. Im geschmacklichen Auftakt ergibt sich ein stimmiges Bild zur Nase. Rote Früchte und erdig würzige Noten geben sich die Hand. Dieser Lemberger bleibt sehr lange am Gaumen und begeistert mit seiner Vielschichtigkeit.

Webshop

Nährwertangaben

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG

Weingut Dautel • Lauerweg 55 • D-74357 Bönnigheim • Telefon +49 (0) 71 43 - 87 03 26 • Fax +49 (0) 71 43 - 87 03 27
www.weingut-dautel.de • info@weingut-dautel.de