

# DAUTEL

## 2022 BESIGHEIMER NIEDERNBERG CHARDONNAY



Wein-Nr: 760-22

Ean-Nr: 4260340291087

Volumen: 0,75l

Alkoholgehalt: 13,0%

Säure: 5,7 g/l

Zucker: 0,7 g/l

Passt zu: Kürbisrisotto, Jakobsmuscheln, gebratenem Lachs mit Grillgemüse

Trinktemp.: 10-14°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Muschelkalk

Ausbau: Spontangärung, Ausbau 12 Monate auf der vollen Hefe in gebrauchten 300 l Tonneaux, 8 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahltank, unfiltriert abgefüllt

Etwas rauchiger, reduktiv, nussiger Duft mit Kräuternuancen, moderaten Fasstönen und faszinierender Mineralik. Kremige Butter, Honig, Hefe und Mandeln ergänzen perfekt das Bukett. Diese Aromen spiegeln sich ebenso im vollmundigen Geschmack wider. Extraktreich im sehr langen Nachhall bleiben die nussigen Holznoten, cremiger Schmelz und feiner Säure. Eine Spur Butterkaramell im Hintergrund, kreidig-salzige Töne, feines Zestenbitter, eine Spur Hefe, rauchige Noten, sehr guter, ganz leicht warm wirkender Abgang.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG