DAUTEL

KREATION ROT

-S-

REBSORTE / VARIETY	*Cabernet Sauvignon, Merlot & Lemberger*
JAHRGANG / VINTAGE	*2018*
BODEN / SOIL	*Gipskeuper / gypsum soil*
ANBAU / VITICULTURE	*Nachhaltig-biologischer Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige 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*
AUSBAU / VINIFICATION	*Schonende Traubenverarbeitung, Selektion der Trauben durch Traubensortierband, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für 10 Monate / gentle grape processing, selection of evey single berry, long mash fermentation in traditional wood chests, spontanious fermentation, malolactic fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months*
TRINKREIFE / MATURITY	*ab 2022 / from 2022*
SÄURE/ACIDITY	*6,2g/l* — RESTZUCKER / SUGAR *3,9g/l* — ALK. / ALC. *13,5 % vol*
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	*16 – 18 °C*
DEGUSTATION / TASTE	*In der Nase wie in der Optik schwarzrot, nach kräftigen Früchten wie reife Holunder,- und Heidelbeeren sowie dunkler feinherber Schokolade. Nach etwas Luft gesellen sich spannend mediterrane Noten von Rosmarin und Thymian hinzu mit einer Portion weißem Pfeffer und gegrillter Paprika. Erdig und warm der Charakter dieser Cuvée.* *Im Geschmack kommen zu Beginn und im Mittelstück die dunkelbeerige Noten hervor. Begleitet im Nachhall von Zedernholz und den mediterranen Kräutern. Die Gerbstoffe prägend und sind angenehm am Gaumen. Lange auf der Zunge der volle Geschmack und die Wärme des Wein. / Black-red in the nose as well as in the optics, of strong fruits such as ripe elderberries and blueberries as well as dark, finely tart chocolate. After some air, exciting Mediterranean notes of*

19 10

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

DAUTEL

rosemary and thyme join with a portion of white pepper and grilled paprika. The character of this cuvée is earthy and warm.

In the taste, the dark berry notes come out at the beginning and in the middle. Accompanied by the reverberation of cedar wood and Mediterranean herbs. The tannins characterize and are pleasant on the palate. The full taste and warmth of the wine stays on the tongue for a long time.

SPEISEN / FOOD

Lammfleisch mit grünem Gemüse wie Bohnen oder wildem Brokkoli, zu Fleischgerichten mit kräftiger Jus, gefüllte Paprika oder vegetarisch zur gebackenen Aubergine mit Fetakäse. Sicherlich auch zu einer Zigarre gut geeignet / Lamb with green vegetables such as beans or wild broccoli, with meat dishes with a strong jus, stuffed peppers or vegetarian with baked eggplant with feta cheese. Certainly also well suited to a cigar.

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