

# DAUTEL

## Lemberger

*Gipskeuper Bönningheim*

VDP.ORTSWEIN

REBSORTE / GRAPE VARIETY	<i>Lemberger</i>		
JAHRGAN / VINTAGE	<i>2021</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / gypsum soil</i>		
ANBAU / CULTIVATION	<i>Nachhaltiger Anbau, ausschließlich Trauben aus Bönningheimer Weinberge, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung und Grünlese, selektive, mehrmalige Handlesen von gesundem und reifem Lesegut / Sustainable cultivation, only grapes from Bönningheim vineyards are used, the yield is reduced by halvening the grapes and a so-called green harvest, several rounds of highly selective harvest of ripe, healthy grapes by hand</i>		
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in mehrfach belegten Barriques und im großen Holzfaß / Traditional mash fermentation for 2-3 weeks, natural malolactic fermentation, vinification in previously used barrique barrels and in large oak barrels</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2021 / from 2021</i>		
SÄURE / ACIDITY	<i>5,1g/l</i>	RESTZUCKER / SUGAR	<i>2,2 g/l</i> ALK / ALC <i>13% vol.</i>
TRINKTEMP / DRINK TEMP	<i>16-18°C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Extrakt Reich in dunklem Rubinrot fließt dieser Wein beim Einschenken ins Glas. Die Dichte Aromatik benötigt etwas Zeit und Luft, um aufzubrechen. Reife Herzkirschen, Brombeeren und tiefdunkle Holunderbeeren verströmen ihren vollen Duft. Einen Augenblick später gesellt sich würziges Zedernholz sowie Nelke und dunkle Schokolade und Feige hinzu. Am Gaumen hält der Lemberger, was er schon in der Nase verspricht. Ein Extrakt reicher dunkelbeeriger Auftakt wird durch ein würzig starkes Mittelstück ergänzt. Reife Früchte begleiten das lange Geschmackserlebnis.</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG

# DAUTEL

*Die Gerbstoffe sind ausgeglichen und strukturreich am ganzen Gaumen zu spüren / Extract Rich in dark ruby red, this wine flows into the glass when poured.*

*The dense aroma needs some time and air to break up. Ripe heart cherries, blackberries and deep dark elderberries exude their full fragrance. A moment later, spicy cedar joins in as well as clove and dark chocolate and fig.*

*On the palate, the Lemberger keeps what it promises in the nose. An extract-rich, dark berry start is complemented by a spicy, strong middle piece. Ripe fruits accompany the long taste experience.*

*The tannins are balanced and rich in structure and can be felt all over the palate.*

---

## SPEISEN / FOOD

*Rehfilet mit feiner Kartoffelbeilage, gebackene Aubergine mit CousCous und getrockneten Kirschen.*

*Dunkles Schokoladendessert mit Kirschen sowie Kuhweickäse wie Camembert de Normandie oder*

*Brie de Meaux mit Kirschmarmelade / Venison fillet with a fine potato side dish, baked aubergine*

*with couscous and dried cherries. Dark chocolate dessert with cherries and soft cow cheeses such as*

*Camembert de Normandie or Brie de Meaux with cherry jam.*



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG