DAUTEL

2024 ROSÉ

VDP.Gutswein

Wein-Nr:	500-24
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	11,5%
Säure:	5,5 g/l
Zucker:	2,1 g/l
Passt zu:	Feta-Wassermelonen-Salat, Gegrillten Garnelen, Gedämpfter Lachs
Trinktemp.:	8-10°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Lemberger, Spätburgunder
Boden:	Gipskeuper, Schilfsandstein und bunte Mergel
Ausbau:	Saignée Methode, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate im Edelstahltank

Mit feinem hellen Lachsrosa erfreut dieser Wein schon das Auge. Nicht zu kalt ins Glas geschenkt entfalten sich Aromen von feinem Weinbergs Pfirsich, leichter Himbeere und roter Johannisbeere. Noten von Orangenzeste sowie der Duft von Kirschblüten ergänzen die lebendige Fruchtigkeit. Feinfruchtig animierend der Auftakt am Gaumen. Rote Johannisbeere, Pfirsich, grüner Apfel und Orangenzeste im Nachhall ergeben ein großartiges Geschmackserlebnis. Beschwingt und nicht sättigend wirkt der Rosé am Gaumen nach und zeigt im Nachhall seine geradezu pulvrige Mineralität. Als animierender Aperitif sowie auch zur aromatischen Frühling- und Sommerküche bestens geeignet.

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