

DAUTEL

SONNENBERG

Spätburgunder Bönningheim

VDP.ERSTES GEWÄCHS

REBSORTE / VARIETY	<i>Spätburgunder / Pinot Noir</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2019</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / Gypsum Soil</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Trauben vom „Bönningheimer Sonnenberg“, Ertragsreduzierung, was klein- und lockerbeerige Trauben hervorbringt. Merfach selektive Handlese, biologische Bewirtschaftung / The vineyard is cultivated biologically and is at the Bönningheimer Sonnenberg, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>		
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Selektion der entrappten Trauben mit Hilfe eines Sortierbandes, schonende Traubenverarbeitung, Kaltmazeration als enzymatischer Aufschluss von Aromen und Farbstoffen, kräftige und lange Maischegärung, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern für ca. 12 Monate, danach weitere 10 Monate Reifung, unfiltrierte Füllung/ gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation with a previous cold maceration, maturing in small oak barrels for 12 months, aging for another 10 month in stainless steel until getting filled unfiltered.</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2022 / from 2022</i>		
SÄURE/ACIDITY	<i>5,2g/l</i>	RESTZUCKER / SUGAR <i>1,1g/l</i>	ALK. / ALC. <i>13 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 - 18 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Animierend in der Nase feinduftig nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren. Es ergänzen erdige Noten von Laub sowie auch Kräuternoten, die an Majoran erinnern. Der feine und elegante Charakter spiegelt sich ebenso im Geschmack wider. Gut eingebunden in den Wein ist das Holz mit feiner Zedernholznote. Im Mittelstück, wie auch im Finale wird der Geschmack von Sauerkirsche begleitet.</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG

DAUTEL

Erdig, herbstlichen Noten nach Pilzen und Waldboden gesellen sich hinzu. Die Säure gibt dem Wein noch mehr Eleganz im langen Nachhall und macht Lust auf einen weiteren unbeschwerten Schluck / Animating in the nose, finely scented with sour cherries and red currants. It is complemented by earthy notes of foliage as well as herbal notes reminiscent of marjoram.

The fine and elegant character is also reflected in the taste. The wood with a fine cedar note is well integrated into the wine. In the middle, as well as in the finale, the taste of sour cherries is accompanied. Earthy, autumnal notes of mushrooms and forest soil are added. The acid gives the wine even more elegance in the long aftertaste and makes you want another carefree sip.

SPEISEN / FOOD

Waldpilzpfanne mit Serviettenknödel, Gerichte mit Wild oder Wildgeflügel und Camembert de Normandie oder auch Hartkäse mit Bockshornklee / Wild mushroom pan with serviette dumplings, dishes with game or game poultry and Camembert de Normandie or hard cheese with fenugreek.



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG