DAUTEL

2025 Rosé

VDP.Gutswein

Wein-Nr:	500-25
Alkoholgehalt:	12,0%
Säure:	5,5 g/l
Zucker:	1,4 g/l
Passt zu:	Feta Wassermelonen Salat, Gegrillten Garnelen, Gedämpfter Lachs
Trinktemp.:	8-10°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Lemberger & Spätburgunder
Boden:	Gipskeuper, Schilfsandstein und bunte Mergel
Ausbau:	Saignée Methode, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate im Edelstahltank

Mit feinem Himbeerrosa erfreut dieser Rosé das Auge. Bei milder Trinktemperatur entfalten sich zarte Aromen von Weinbergspfirsich, Himbeere und roter Johannisbeere, ergänzt vom feinen Duft von Kirschblüten.

Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr fein, rund und saftig. Rote Johannisbeere, Pfirsich und Erdbeer prägen den Nachhall und sorgen für ein harmonisches, ausgewogenes Geschmackserlebnis. Beschwingt, nicht sättigend, wirkt er elegant und zeigt seine feine, weinige Mineralität. Ideal als Aperitif oder zu aromatischer Frühlings- und Sommerküche.

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