DAUTEL

2025 WEISSBURGUNDER

VDP.Gutswein

Wein-Nr:	262-25
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	6,4 g/l
Zucker:	1,4 g/l
Passt zu:	Poularde mit Ofengemüse, Zander vom Grill
Trinktemp.:	8-10°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper und bunter Mergel
Ausbau:	Feinhefelagerung für ca. 6 Monate im Edelstahltank

In der Nase erfrischt dieser Weissburgunder zuerst mit zitronig, herben Noten. Ergänzt werden diese durch reife Birne, Mandel sowie einer feinen Note von Aprikose. Diese Charakteristik zeigt sich ebenso im Geschmack. Der feinfruchtige Auftakt wird sogleich durch den schönen Schmelz begleitet. Die angenehme Säure, bis in den Nachhall am Gaumen, erfrischt und wird zusätzlich durch eine feine Gerbstoffnote ergänzt. Die Aromen in der Nase finden sich in voller Länge am Gaumen wieder.

BIO laut DE-ÖKO-039

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