

# Wir sind Württemberger. Seit 1510.



us diesen Worten spricht eine mehrere Jahrhunderte alte Weinbautradition, die seit 1510 Bestand hat. Im Herzen Württembergs, zwischen Heilbronn und Ludwigsburg gelegen, betreiben die Dautels Weinbau in Bönnigheim und Umgebung. In der 21. Generation — dabei hat sich in den letzten 500 Jahren so einiges geändert...

#### Neue Wege gehen...

Ernst Dautel begann 1985 damit, seine besten Rotweine in kleine Eichenholzfässer zu legen. Er cuvéetierte in einem Weinbauland, in dem man immer auf den rebsortenreinen Ausbau stolz war, und kämpfte um die Genehmigung, auch Chardonnay anbauen zu dürfen. Damals konnte sich kaum jemand vorstellen, dass diese Weinstilistik einst die Spitze der Württemberger Weine prägen würde.

Dass Ernst Dautel im Bestreben nach authentischen Weinen von höchster Qualität seinen Willen durchsetzte, hat den Betrieb nach vome gebracht und prägt die Arbeit des Weinguts bis



Christian Dautel war im Laufe seines Studiums an den Hochschulen Geisenheim und Bordeaux überall dort, wo man besondere Weine macht. Während zahlreicher Praktika sammelte er Erfahrungen in Südafrika, den USA, Australien, Österreich und Frankreich. Ob beim österreichischen Experten für biologisch-dynamischen Weinbau, Franz Weninger oder einem der weltweit besten Chardonnay-Erzeuger, Domaine des Comtes Lafon. Dort holte er sich Impulse für den eigenen Betrieb. Mit der eigenen Tradition und der









# Wir sind Württemberger. Seit 1510.



er zu Hause nicht mehr als nötig.

### Muschelkalk und Keuper

Die Basis der Weine sind die Weingärten: In den Lagen Wurmberg, Forstberg, Michaelsberg Sonnenberg stehen die Reben auf Muschelkalk und Keuperformationen. Entstanden sind die Böden im Trias vor über 200 Millionen Jahren. Aufgrund jeweils unterschiedlichen Bodeneigenschaften und Kleinklimate werden die Rebsorten standortgerecht ausgepflanzt.

### Gutes Holz...

Christian verwendet gerne etwas größere Eichenfässer als üblich. Sein Ziel ist es, die Rebsorte und den Weinberg in den Vordergrund zu stellen ohne den Wein durch dominante Holznoten zu maskieren. Struktur und Komplexität entscheiden über die Reifezeit im Holzfass. Lemberger, Spätburgunder und rote Cuvées mit maßvollem Trockene Rieslinge und stoffig-mineralische Weißburgunder sind seine Leidenschaft.

Der Fokus liegt auf eleganten, komplexen Weinen mit großem Reifepotential.

### Die deutsche Elite

Mit der Aufnahme in den VDP, das heißt in die Reihen der besten Weinerzeuger Deutschlands im Jahr 1999, fanden die Leistungen von Dautel Senior höchste Anerkennung. Erfolge beim Deutschen Rotweinpreis, die Nennung im weltweit anerkannten Standardwerk von Hugh Johnson, im monumentalen Kompendium "Wein spricht Deutsch" und dem Buch "The Finest Wines of Germany" von Stephan Reinhardt sowie die langjährige Listung im "Gault Millau Weinguide" und in "Eichelmann - Deutschlands Weine" zeichnen die akribische Arbeit von Christian und Ernst Dautel aus.

www.weingut-dautel.de

## Veranstaltungen 2020

#### Pro Wein 2020

Wie jedes Jahr findet auch 2020 Deutschlands größte Fachmesse für Wein in Düsseldorf statt. Das Weingut Dautel wird hier mit einem Stand vertreten sein und Ihren Besuch gerne erwarten. Lassen Sie sich von den neuen Jahrgängen iiherraschen.

Datum: 15.- 17. März 2020 Ort: Messe Düsseldorf Ausschließlich für Fachbesuch

### **Mainzer Weinbörse 2020**

Die VDP.Prädikatsweingüter laden ein, zur VDP.Weinbörsen nach Mainz. Am Sonntag und Montag, treffen sich in der Rheingoldhalle Mainz internationale Gastronomen und Fachhändler zu der weltweit größten Fachmesse für deutsche Spitzenweine.

Bei der Mainzer Weinbörse verschaffen sich Weinprofis einen umfassenden Überblick über den Jahrgang der besten, deutschen Weine, machen ihre Entdeckungen, sichern ihre Kontingente und stellen Ihre Port-Folios zusammen.

Datum: 26. und 27. April 2020 Rheingoldhalle, Mainz Ort: 10.00 - 18.00 Uhr Zeit:

#### Wein. Kunst. Köstlichkeiten

Das Weingut Dautel lädt ein! Freuen Sie sich auf kulinarische und visuelle Höhepunkte und stoßen Sie mit Dautels Weinen auf den neuen 2019er Jahrgang an.

Für das leibliche Wohl sorgt der Gasthof Adler aus Botenheim mit feinen Speisen, passend zum Frühjahr.

15,- Euro Eintritt pro Person. Das Eintrittsgeld erhalten Sie bei Ihrem Weineinkauf über 150,00 € gut aeschrieben.

**Anmeldung unter** wkk@weingut-dautel.de

Datum: 09, und 10, Mai 2020 Uhrzeit: 12.00 - 19.00 Uhr Ort: Weingut Dautel, Lauerweg 55, Bönnigheim

