



Gutswein Cabernet Sauvignon 2017

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10504
Land	Deutschland
Herkunft	Grünstadt-Asselheim, Pfalz
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q. b. A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	15 - 18 °C
Ausbau	Vergärung ganz traditionell in Bottichen auf der Maische. Die Maischestandzeit beträgt zwischen 8 und 21 Tagen. Zur Lagerung und Reifung dann in kleinen Holzfässern (225 Liter - Barriques).
Boden	Kalkstein, Kalkmergelboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Er duftet neben Kaffee und Champignons auch nach Paprika und kitzelt pfeffrig in der Nase. Am Gaumen überrascht er mit einer ganzen Reihe von Aromen - darunter Brombeeren und Lebkuchen, die von einer runden Barriquenote ergänzt werden. Er ist weich, hat aber genügend fruchtige Säure.
Empfehlung	Rinderbraten, Schweinefilet oder Wild- und Lammgerichten
Über den Winzer	"Wir sind steinreich", behauptet der Winzer Matthias Gaul frech und meint damit die unzähligen Kalksteine, die seine Weinberge rund um das Örtchen Asselheim bereichern. Das von Kalkmergel geprägte Terroir verleiht den Weinen einen außergewöhnlich fruchtigen und mineralischen Charakter. Weine von der Stange gibt es auf dem Weingut sowieso nicht. Denn die sind alle mit Herz und Hand gemacht. Das Motto unseres Weinmachers lautet: "Wir lassen unseren Trauben Zeit". Sind die Trauben dann im Keller, geht er sehr behutsam mit ihnen um, um ihre ursprünglichen Eigenschaften, die sie aus den Weinbergen mitbringen, zu bewahren. Aus diesem Grund bleiben unsere Weine recht eigensinnig und leben ihr Weinnaturrell im Glas aus.