



Dornfelder t'c 2019

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10505
Land	Deutschland
Herkunft	Grünstadt-Asselheim, Pfalz
Rebsorte	Dornfelder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 °C
Ausbau	Vergoren wird der Dornfelder auf seiner Maische (Traubensaft samt Schalen und Kernen)
Boden	Kalkstein, Kalkmergelboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Am Gaumen ist er samtig. Sein südländisches Temperament schmeckt nach Sonne und fruchtigen Brombeeren. Seine Frucht wird durch eine zarte Holznote unterstrichen. Ein kleiner Anteil von Merlot macht ihn weich und sehr bekömmlich und gibt ihm seinen besonderen Charme.
Empfehlung	Der kann jeden Tag auf den Tisch und ist sowohl für den Weinkenner als auch für den Einsteiger ein Genuss! Zu Pizza, Pasta, Gorgonzola - aber auch zum klassischen Abendbrot mit Käse und Schinken. Zum Austrinken nach Feierabend mit oder ohne Freunde.
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 Weinnaturell im Glas aus.