



Le Rosé Gaul 2022

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10521
Land	Deutschland
Herkunft	Südlage in Grünstadt Asselheim, Nordpfalz
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	QbA
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung
Boden	Vom steinigen Kalkboden unserer Weinberge in und rund um Asselheim
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein duftiger Roséwein mit viel Finesse. Die Komposition aus Pinot-Trauben präsentiert sich mit einer feinen und verspielten Frucht und sorgt für ein herrlich erfrischendes Vergnügen.
Empfehlung	Ein Muss für den Sommer - aber längst nicht nur zum Grillfest und Tapas-Abend.
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.