



Grauburgunder trocken 2022

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10523
Land	Deutschland
Herkunft	Asselheim - Pfalz, am Südhang des von Einheimischen so genannten "Asselheimer Berges"
Rebsorte	Grauburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	QbA
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 11 °C
Ausbau	Langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.
Boden	Von verschiedenen Weinbergen in und rund um Asselheim; zum größten Teil von steinigen Kalkböden.
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Verlockend lebendig und jugendlich unkompliziert. In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Die schnelle Küche begleitet er perfekt. Und sobald Ihnen die ersten wärmenden Sonnenstrahlen ins Gesicht blinzeln, ist er sowieso nicht mehr wegzudenken.
Empfehlung	Ein liebenswürdiger Schmeichler, der pures Trinkvergnügen schenkt!
Über den Winzer	"Wir sind reich", 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 Winzers 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 Weincharakter im Glas aus.