



Herr Gaul Cuvée rot 2020

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10524
Land	Deutschland
Rebsorte	Spätburgunder (80 %), Merlot (20 %)
Qualitätsbezeich.	QbA
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 18 °C
Ausbau	Kurze offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand mit einem Stößel unter gestoßen wird. Langsame Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur; Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.
Boden	Vom steinigen und kargen Kalkboden unserer Weinberge in und rund um Asselheim.
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Eine rote Komposition aus Spätburgunder und Merlot, die sich unglaublich charmant präsentiert. Tiefrot, weich und beerig mit einer angenehmen harmonischen Struktur. Überzeugt mit sehr zarten Tanninen und feiner Würze.
Empfehlung	Ein Tausendsassa, der zum Alltag passt, aber ebenso kleine und große Feste gerne mitfeiert. Kurz und gut: ein unkomplizierter Wein, den Frau und Herr braucht. Leicht gekühlt auch im Sommer ein Genuss.
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.