



Pinot Noir Asselheim 2020

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10506
Land	Deutschland
Herkunft	Pfalz, Asselheim
Rebsorte	Spätburgunder (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 18°C
Ausbau	Verringerte Ernteerträge, die Lese mit der Hand und eine lange Gärung auf der Maische. 18 Monate im Barrique gereift
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Schönes, klares Granatrot, duftet und schmeckt nach dunkelroten Früchten, die an Schwarzkirschen und Johannisbeeren erinnern und spielt mit einer zarten Würze. Weiche Tannine, Frucht und Holz harmonieren miteinander.
Empfehlung	Rehfilet, rosa gebratenen Rumpsteak, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano
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.