



Le Grand Fumé - Sauvignon Blanc 2022

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10516
Land	Deutschland
Herkunft	Asselheim in der Nordpfalz
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 -12°C
Ausbau	kleiner Teil im Holzfaß, der Rest im Edelstahltank
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Wunderbare Nase nach Stachelbeere, grüner Banane und Grapefruit mit herrlichen Noten nach frischem Brot. Am Gaumen präsentieren sich fruchtige, grüne Noten nach Brennessel und Stachelbeere, in Kombination mit vanilligen & leicht mineralischen Tönen und herrlichentropischen Noten.
Empfehlung	Meeresfrüchten und Fisch
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.