



Crazy Gaul Cuvée 2018

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10512
Land	Deutschland
Herkunft	Asselheim, Nordpfalz
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (33 %), Merlot (33 %), Cabernet Franc (33 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-18°C
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	<p>Eine famose Verbindung zwischen den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und dem Geheimnis des Winzers, die zeigt, was in der Pfalz möglich ist. Er hat Kawumm und ist dennoch wunderschön weich und samtig mit verführerischer Fruchtnote. Die Tannine sind harmonisch eingebunden, verleihen dem rockigen Pfälzer aber eine gute Spannung.</p>
Empfehlung	Rind-Wildfleisch, gegrilltes und geschmortes, Schokoladenmousse.
Über den Winzer	<p>"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.</p> <p>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.</p>