



Entrelacé Gewürztraminer/Riesling 2018

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10517
Land	Deutschland
Herkunft	Asselheim und Elsass - Pfalz - Mittelbergheim
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Traditionelle Verarbeitung der beiden Rebsorten in Bütten, mit Füßen eingestampft
Boden	felsige Kalkböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Gewürztraminer kommt aus dem Elsass, der Heimat von Anne Gaul und wird zusammen mit dem Riesling in Asselheim cuvertiert. Rosenduft und Weinbergpfirsich sind charakteristisch für diese Cuvée. Am Gaumen fruchtig, gehaltvoll und angenehm trocken.
Empfehlung	Antipasti, Ziegenkäse oder Meeresfrüchten
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.