>MATTHIAS GAUL :/

ORTSWEINE

2022 Pinot Noir Asselheim

Kleine Diva mit Stil. Ein schön ausgewogener Spätburgunder, der mit eleganter Finesse den Gaumen verwöhnt. Seine über 30 Jahre alten Reben wurzeln
tief in den lehmigen Kalkboden hinein und versorgen die Trauben verschwenderisch
mit Mineralien. Die Kombination zwischen weicher Frucht und frischer Mineralität
bringt Spannung. Die Tannine gehen mit der beerigen Note
eine „nahtlose“ Verbindung ein.

Klima und Boden

Steiniger Kalkboden mit Lehmanteil von ausgewählten Weinbergen in Asselheim auf etwa 200 Höhenmetern in südlicher Ausrichtung.

Weinberg und Lese

Halbieren der Trauben am Stock, um eine bessere Belüftung zwischen den einzelnen Beeren zu gewährleisten und die Qualität zu steigern. Eine zusätzliche manuelle Selektion und Auslese erfolgt während der Reifephase direkt am Stock. Letzte Selektion während der Lese, die im Herbst manuell in kleine Bütten erfolgt.

Vinifizierung

Traditionelle offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand mit einem Stößel regelmäßig unter gestoßen wird. Nach der Maischegärung wird der Wein für mindestens 12 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt, die neu oder bis 5 Jahre alt sind.

Lagerfähigkeit

mindestens 8 Jahre

KLASSIFIKATION
Ortsweine

ART.-NR.
131

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE

RESTSÜSSE

>MATTHIAS GAUL :/D-67269 Asselheim/Weinstraße 10/
Telefon +49 (0) 6359-3668/gaul@gaul-weine.de/www.gaul-weine.de/