>MATTHIAS GAUL :/

BASISWEINE

2023 Grauburgunder

Verlockend lebendig und jugendlich unkompliziert. In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Die schnelle Küche begleitet er perfekt. Und sobald Ihnen die ersten wärmenden Sonnenstrahlen ins Gesicht blinzeln, ist er sowieso nicht mehr wegzudenken. Ein liebenswürdiger Schmeichler, der pures Trinkvergnügen schenkt!

Klima und Boden

Von verschiedenen Weinbergen in und rund um Asselheim; zum größten Teil von steinigen Kalkböden.

Weinberg und Lese

Zurückschneiden auf einen Trieb zur Ertragsreduzierung; vor der Lese Selektion am Rebstock, damit nur gesunde Beeren den Weg in den Keller finden.

Vinifizierung

Langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Lagerfähigkeit

3 Jahre frisch und fruchtig; danach harmonische Reife

KLASSIFIKATION
Basisweine

ART.-NR.
51

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
5,8 g/l

RESTSÜSSE
6,0 g/l

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