>MATTHIAS GAUL :/

BASISWEINE

2022 Pinot Noir

Ein ausgewogener Spätburgunder mit einem schön strukturierten und weichen Körper, ganz im burgundischen Stil, der auch ungeübte Pinot-Trinker begeistert. Seine seidige und dunkelbeerige Note ist harmonisch in das Tanningerüst eingebettet. Die klare Mineralität sorgt für Spannung. Wie Rock'n Roll.

Klima und Boden

Vom steinigen Kalkboden unserer Weinberge in und rund um Asselheim.

Weinberg und Lese

Zurückschneiden auf einen Trieb zur Ertragsreduzierung. Vor der Lese Selektion am Rebstock zur weiteren Ertragsreduzierung. Zusätzlich Auslese am Stock während der Lese, damit nur gesunde Beeren den Weg in den Keller finden.

Vinifizierung

Traditionelle offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand mit einem Stößel regelmäßig untergestoßen wird. Nach der Maischegärung wird der Wein für mindestens 9 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt.

Lagerfähigkeit

mindestens 8 Jahre

KLASSIFIKATION
Basisweine

ART.-NR.
34

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
4,9 g/l

RESTSÜSSE
5,0 g/l

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