>MATTHIAS GAUL :/

TERROIRWEINE

Tempranillo



Im Jahr 2004 haben wir 1.000 Stöcke der spanischen Rebsorte im Versuchsanbau angepflanzt. 2009 haben wir ihn zum ersten Mal solo abgefüllt. Heute belohnt er unsere Mühe und Sorgfalt mit geschmeidiger Opulenz, dunkler, konzentrierter Frucht und Würze und viel Olé.

Klima und Boden

Warmer Lehm-Lössboden mit leichtem Steinanteil, im Unterboden Kalk, in einem ausgewählten Flurstück in Asselheim auf etwa 220 Höhenmetern mit 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 regelmäßig mit einem Stößel unter gestoßen wird. Nach der Maischegärung wird der Wein für mindestens 18 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt.

Lagerfähigkeit

mindestens 12 Jahre

KLASSIFIKATION
Terroirweine

ART.-NR.
39

INHALT
750 ml

ALKOHOL
14,5 % vol

SÄURE
6,0 g/l

RESTSÜSSE
0,2 g/l

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