>MATTHIAS GAUL :/

CUVÉE WEINE

Chardonnay & Pinot Blanc

Er überrascht mit einer feinen „cremigen“ Note, ist pikant und saftig mit harmonischer Frucht und einer verführerischen Mineralität. Ein vollmundiger Weißwein, der auch wunderbar zu würzigeren Speisen passt. Ein Pas de Deux (ausgesprochen Pa de Dö) zwischen Chardonnay und Weißburgunder, der selbst für Tanzmuffel gefährlich werden könnte.

Klima und Boden

Vom steinigen und kargen Kalkboden unserer Weinberge in und rund um Asselheim.

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

Die Vinifizierung erfolgt in Barriques aus Eichenholz; dort lagert der Wein auf seiner Feinhefe bis zur Füllung für ca. 12 Monate.

Lagerfähigkeit

mindestens 6 Jahre

KLASSIFIKATION
Cuvées

ART.-NR.
52

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
6,6 g/l

RESTSÜSSE
2,9 g/l

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