>MATTHIAS GAUL :/

CUVÉE WEINE

Rot & Rot, Pas de Deux



Für unseren Pas de Deux rot werden Cabernet Sauvignon und Merlot miteinander kombiniert. Im Geschmack erinnert er an dunkelrote Beeren, die von einer würzigen Note umspielt werden. Sein Körper ist kraftvoll, seine Tannine sind weich und prägnant. Ein Allrounder, der zu vielen festlichen und zugleich lässigen Anlässen passt.

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

Traditionelle offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand mit einem Stößel regelmäßig unter gestoßen wird. Nach der Maischegärung werden die Weine für mindestens 18 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt. Eine Weile vor der Flaschenfüllung werden die unterschiedlichen Partien zur finalen Cuvée vermählt.

Lagerfähigkeit

mindestens 8 Jahre

KLASSIFIKATION
Cuvées

ART.-NR.
35

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,5 % vol

SÄURE
5,1 g/l

RESTSÜSSE
2,1 g/l

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