



Gutswein Sauvignon Blanc 2023

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10511
Land	Deutschland
Herkunft	Südhang im Höllenpfad, Gemeinde Asselheim, Pfalz
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Nach der Lese nur ganz leicht gepresst, danach kurze Maischestandzeit. Langsame Gärung in Edelstahltanks für ca. 3 Wochen bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Hefe für 3-5 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Er punktet mit Frische und Jugendlichkeit. Seine lebhaften Aromen erinnern an Stachelbeeren und Zitronenverbene und im Nachklang an schwarze Johannisbeeren. Trotz seines schlanken Stils, hat er einen weichen Körper, der von einer zarten Kräuternote umhüllt wird. Ein runder und unkomplizierter Wein.
Empfehlung	Fischgerichte, Obstplatten, Süß-sauer Gerichte.
Über den Winzer	"Wir sind steinreich", behauptet der Winzer Matthias Gaul frech und meint damit die unzähligen Kalksteine, die seine Weinberge rund um das Örtchen Asselheim bereichern. Das von Kalkmergel geprägte Terroir verleiht den Weinen einen außergewöhnlich fruchtigen und mineralischen Charakter. Weine von der Stange gibt es auf dem Weingut sowieso nicht. Denn die sind alle mit Herz und Hand gemacht. Das Motto unseres Weinmachers lautet: "Wir lassen unseren Trauben Zeit". Sind die Trauben dann im Keller, geht er sehr behutsam mit ihnen um, um ihre ursprünglichen Eigenschaften, die sie aus den Weinbergen mitbringen, zu bewahren. Aus diesem Grund bleiben unsere Weine recht eigensinnig und leben ihr Weinnaturell im Glas aus.