



# Herr Gaul Cuvée weiss 2023

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10519
Land	Deutschland
Herkunft	Südlage in Grünstadt Asselheim, Nordpfalz
Rebsorte	Scheurebe, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9-12°
Ausbau	langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Hefe bis zur Füllung
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Eine erfrischende Cuvée in der vor allem die Scheurebe ihr Talent zum besten gibt und mit exotischen Noten verführt. Duftig und blumig. Und viel zu schnell ausgetrunken. Die Aromen erinnern an Früchte wie Litschi, Pfirsich und schwarze Johannisbeere.
Empfehlung	zu Fingerfood und knackigen Salaten, zu Spargel, Muscheln, Meeresfrüchten oder Artischocken in Vinaigrette, auch zu Schafs- und Ziegenkäse
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 Weinnaturrell im Glas aus.