



Chardonnay Asselheim 2020

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10526
Land	Deutschland
Herkunft	von den kalksteinreichen Hängen der Nordpfalz in Asselheim auf ca. 200 m üNN
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Ausbau	Manuelle Selektion und Auslese während der Reifephase direkt am Stock. Die Lese erfolgt manuell in kleine Bütten. Schonende Ganztraubenpressung und langsame Vergärung in Barriques. Lange Lagerung auf seiner Vollhefe bis zur späten Füllung.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Ein Chardonnay mit Spannung, der seinen steinigen Kalkboden deutlich widerspiegelt. Er präsentiert sich mit einem runden Körper, einer ausgewogenen Struktur und zarten Tanninen. Seine warm-duftigen Fruchtnoten gehen mit einer animierenden Mineralität einher.

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.