



Cuvée Pas de Deux weiß 2018

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10514
Land	Deutschland
Herkunft	Asselheim - Pfalz, am Südhang des von Einheimischen so genannten "Asselheimer Berges"
Rebsorte	Weissburgunder (50 %), Chardonnay (50 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Nach der Handlese von Chardonnay und Weißburgunder geht ein kleiner Teil des Chardonnays ins Holzfass (Barrique) reifen. Die restliche Partie Chardonnay wurde ebenso wie der Weißburgunder im Edelstahltank vergoren und lagerte dort bis zur Füllung auf der Feinhefe.
Boden	ausgeprägte Kalkmergelböden
Füllmenge	1,50 l
Beschreibung	Chardonnay und Weißburgunder wurden für diesen Wein von Winzerhand vermählt. Honigmelone, Grapefruit, roter Apfel, Birne, Rosmarin, Vanille - Ihre Sinne werden von den feinsten Aromen verzaubert. Im Geschmack zeigt er leichte Röstaromen. Er überrascht mit cremiger Fülle, ist pikant und saftig mit angenehmer fruchtiger Säure.
Empfehlung	Schafs- und Ziegenkäse, Antipasti mit frischen Kräutern, asiatischen Wokgerichten, Hühnchen in Curry
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.