



## Tempranillo 2019

Matthias Gaul



Artikel Nr.	10515
Land	Deutschland
Herkunft	Grünstadt-Asselheim, Pfalz
Rebsorte	Tempranillo (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Traditionelle Maischegärung in offenen Bütten, Reifung im Barrique für 24 Monate.
Boden	Ausgeprägte Kalkmergelböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Samtig, weicher Körper mit schön eingebundenen Tanninen. Schwarze und rote Beerenaromen sinnlich unterlegt von Mokka- und Röstnoten. Dazu kommt ein passender Schwung von feiner Fruchtsäure und Mineralik.
Empfehlung	Lamm, Rinderfilet, Wildschweinbraten
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.