



> MATTHIAS GAUL :/

L A G E N W E I N E

2017 Sauvignon Blanc St. Stephan

Ein spannender Sauvignon Blanc mit einem eleganten Fumé-Charakter, intensiven Stachelbeer-Aromen, schmeichlerischen Tanninen und einem strukturierten und dichten Körper, der von einer lebendigen Mineralität getragen wird.

Klima und Boden

Lage Asselheimer St. Stephan; steiniger Kalkboden mit vielen kleinen Kalksteinen an der Oberfläche; südliche Ausrichtung.

Weinberg und Lese

Später Laubschnitt, spätes Einkürzen der Triebe. Manuelle Selektion und konsequente Mengenreduzierung während der Reifephase direkt am Stock. Letzte Selektion während der Lese, die im Herbst manuell in kleine Büten erfolgt.

Vinifizierung

Schonende Ganztraubenpressung und langsame Vergärung in neuen Barriques. Lange Lagerung auf der Vollhefe, während der die Hefe alle 4 Wochen aufgerührt wird (Batonnage); späte Flaschenfüllung.

Lagerfähigkeit

ca. 9 Jahre



KLASSIFIKATION
Lagenweine

ART.-NR.
123

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
0,5 g/l



> MATTHIAS GAUL :/D-6726g Asselheim/Weinstraße 10/

Telefon +49 (0) 6359-3668/gaul@gaul-weine.de/www.gaul-weine.de/