>MATTHIAS GAUL :/

ORTSWEINE

Le Grand Fumé Sauvignon Blanc

Ein unglaublich feingliedriger und duftiger Fumé, der mit klaren exotischen Noten punktet, die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Der Ausbau im Holz verleiht seiner eleganten Struktur Kraft und schenkt ihm warme und schmeichlerische Züge. Die mineralische Komponente sorgt für Lebendigkeit und geht mit einer salzigen Note einher. Edle Finesse!

Klima und Boden

Steiniger Kalkboden von ausgewählten Weinbergen in Asselheim auf etwa 200 Höhenmetern in südlicher Ausrichtung.

Weinberg und Lese

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

Vinifizierung

Schonende Ganztraubenpressung und langsame Vergärung in neuen und bis zu 5 Jahre alten Barriques. Lange Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung, späte Flaschenfüllung.

Lagerfähigkeit

mindestens 6 Jahre

KLASSIFIKATION
Ortsweine

ART.-NR.
77

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE

RESTSÜSSE

>MATTHIAS GAUL :/D-67269 Asselheim/Weinstraße 10/
Telefon +49 (0) 6359-3668/gaul@gaul-weine.de/www.gaul-weine.de/