>MATTHIAS GAUL :/

TERROIRWEINE

Pinot Noir Steinrassel



Ein lebendiger Spätburgunder, der mit mineralischer Frische brilliert und sich weich an den Gaumen schmiegt. Lässt man ihm Zeit zum Atmen, entfaltet er neben seiner ausgeprägten Frucht edle Aromen, die an Mokka und dunkle Schokolade erinnern. Seine Tannine sind elegant eingebunden.

Klima und Boden

Steiniger Kalkboden eines ausgewählten Flurstücks in Asselheim auf etwa 200 Höhenmetern in südlicher Ausrichtung.

Weinberg und Lese

Halbieren der Trauben am Stock, um eine bessere Belüftung zwischen den einzelnen Beeren zu gewährleisten und die Qualität zu steigern. Eine zusätzliche manuelle Selektion und Auslese erfolgt während der Reifephase direkt am Stock. Letzte Selektion während der Lese, die im Herbst manuell in kleine Bütten erfolgt.

Vinifizierung

Traditionelle offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand regelmäßig mit einem Stößel unter gestoßen wird. Nach der Maischegärung wird der Wein für mindestens 18 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt.

Lagerfähigkeit

mindestens 9 Jahre

KLASSIFIKATION
Terroirweine

ART.-NR.
132

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
5,4 g/l

RESTSÜSSE
0,1 g/l

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