>MATTHIAS GAUL :/

CUVÉE WEINE

Crazy Gaul Rot



Eine famose Verbindung zwischen den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und dem Geheimnis des Winzers. Die spannende Cuvée zeigt, was in der schönen Pfalz möglich ist. Er hat Kawumm und ist dennoch wunderschön weich und samtig mit verführerischer Fruchtnote. Die Tannine sind harmonisch eingebunden, verleihen dem rockigen Pfälzer aber eine gute Spannung.

Klima und Boden

Von verschiedenen Rebparzellen; zum Teil vom steinigen und kargen Kalkboden; zum Teil vom warmen Lehm-Lössboden mit leichtem Steinanteil, im Unterboden Kalk, von ausgewählten Flurstücken in und rund um Asselheim mit südlicher Ausrichtung.

Weinberg und Lese

Zurückschneiden auf einen Trieb zur Ertragsreduzierung. Die Trauben einiger Weinpartien wurden am Stock halbiert, 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 zum größten Teil manuell in kleine Bütten erfolgt.

Vinifizierung

Traditionelle offene Maischegärung, während der die Maische (Saft und Beerenschalen) per Hand mit einem Stößel regelmäßig unter gestoßen wird. Nach der Maischegärung werden die Weine für mindestens 18 Monate zur Reifung in feinporige französische Barriques (225l) gelegt. Eine Weile vor der Flaschenfüllung werden die unterschiedlichen Partien zur finalen Cuvée vermählt. Dafür verwenden wir auch beste Partien von unseren Terroirweinen.

Lagerfähigkeit

mindestens 9 Jahre

KLASSIFIKATION
Cuvées

ART.-NR.
65

INHALT
750 ml

ALKOHOL
14,5 % vol

SÄURE
6,1 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/