>MATTHIAS GAUL :/

BASISWEINE

Sauvignon Blanc



Er punktet mit Eleganz und sehr feinen und ausgewogenen Noten, die an Stachelbeere und schwarze Johannisbeere erinnern. Sein schlanker mineralischer Stil und seine salzige Komponente erzählen von den steinigen Kalkböden, auf denen er heranwächst.

Klima und Boden

Vom steinigen Kalkboden unserer Weinberge in und rund um Asselheim.

Weinberg und Lese

Zurückschneiden auf einen Trieb zur Ertragsreduzierung. Vor der Lese Selektion am Rebstock zur weiteren Ertragsreduzierung. Zusätzlich Auslese am Stock während der Lese, damit nur gesunde Beeren den Weg in den Keller finden. Im Vergleich zu anderen Rebsorten werden hier die Blätter über den Traubenzonen weniger stark entfernt, damit der Wein später einen eleganteren Charakter entwickelt.

Vinifizierung

Kurze Standzeit auf der Maische (Beerenschalen und Saft). Langsame Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Lagerfähigkeit

3 Jahre frisch und fruchtig; danach harmonische Reife

KLASSIFIKATION
Basisweine

ART.-NR.
40

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
6,1 g/l

Rrestsüsse
3,5 g/l

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