

2018 Crazy Gaul Rot

Vinpaket:	2022:01 Matthias Gaul
Namn:	2018 Crazy Gaul Rot
Årgång:	2018
Druvsort:	Cuvée på Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och "vinmakarens hemlighet" (hemligheten kan vara Tempranillo som i Pfalz inte är godkänd för cuvéeer)
Kvalitet:	Cuvées
Växtläge:	Från olika odlingslotter med sydlig orientering i och runt Asselheim. Jordmånen består dels av stenig och karg kalkstensjord dels av varm och lerig lössjord med lätt stenhalt och kalkbotten.
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Traditionell maceration där druvjuice och skal jäses i öppna kärl under regelbunden omrörning. Efter jäsning lagrat på franska ekfat (barrique 225 l) i minst 18 månader. De olika druvorna hålls isär under större delen av lagringen och blandas till den färdiga cuvéeen ett tag före buteljeringen.
Dricks lämpligen år:	Nu och minst nio år framåt
Serveringstemperatur:	Tempererat, 18-20 grader C
Alkohol:	14,5 %
Syra:	6,1 g/l
Sockerkhalt:	0,1 g/l
Beskrivning:	Ett helt torrt och kraftfullt vin men ändå mjuk och sammetslen med fruktton och harmoniskt integrerade tanniner.
Passar till:	T.ex. lammstek, pasta med oxfilé, italienska charkuterier

Egna anteckningar: