

A professional portrait of Matthias Gaul, a man with short dark hair, smiling. He is wearing a dark grey suit jacket, a white dress shirt, and a patterned tie. He is standing against a dark background, with his hands in his pockets. The text is overlaid on the left side of the image.

> **MATTHIAS GAUL** : / Rotweinp reis-Sieger und Aufsteiger des Jahres

Weinstraße 10/D-67269 Asselheim/Pfalz/Tel. +49.0.6359-3668/gaul@gaul-weine.de/www.gaul-weine.de

Wir sind immer noch in Siegerlaune Ein **Doppelsieg beim Deutschen Rotweinpreis (2017) und Aufsteiger des Jahres** beim Weinführer Eichelmann (2018). Unsere Freude ist groß. Und wie heißt es so schön: Geteilte Freude ist doppelte Freude.

Erst 2015 hatten wir bei dem renommierten Rotwein-Wettbewerb mit einem Pinot Noir den ersten Platz geholt. Jetzt sind wir erneut **Sieger! Und wieder in der Königsdisziplin Spätburgunder**, worauf wir besonders stolz sind. Doch nicht nur unser 2015 Spätburgunder St. Stephan 556 ist auf das Siegerpodest geklettert. Sehr erfolgreich waren wir auch mit unserem 2015 Cabernet Franc Réserve, der in seiner Kategorie so gut bewertet wurde, dass er auf dem zweiten Platz landete. Ein Doppelsieg also, der – und das ist fast wie ein Traum – nur wenige Wochen später **vom Weinführer Eichelmann gekrönt** wurde. Der kürte uns in seiner aktuellen Ausgabe überraschend zum **Aufsteiger des Jahres**. Verständlich, dass wir uns mit unseren Weinen zurzeit ein wenig wie Könige fühlen.

Bild rechts: Ein glückliches Team (v.l.n.r.): Simon Lauinger, Natalie Pletsch, Anne und Matthias Gaul



Was es bedeutet, Wein anzubauen, das hat Matthias Gaul von in den Weinbergen. Als junger Bursche ist er – anstelle mit seinen schon sehr früh das **Gefühl für den Boden und** Die Pinot Noir-Rebe hat es unserem Winzer schon während seiner **rung und Fingerspitzengefühl** braucht. In- durch das Burgund geholt. Von dort stammen übrigens auch Die Trauben dieser Reben sind kleinbeerig und sehr **merksamkeit und Pflege**. Hat man den Zustand im Keller, brauche man nur noch Geduld, meint sich jedoch schnell, dass ein Lagenwein wie der Sieger-Pi- Erfahrung mit Rebe und Boden entsteht, sondern viel- **Sache** selbst.



**Unsere Siegerweine sind leider ausgetrunken.
Gerne bieten wir Ihnen Alternativen an.*

der Pike auf gelernt. Bereits als Kind faszinierte ihn die Arbeit Freunden zu kicken – lieber raus in die Reben und entwickelte so **die Pflanzen**.

Ausbildung sehr angetan. Vor allem, weil sie so viel **Erfah-** pirationen für seine Pinots hat er sich auf zahlreichen Reisen die Spätburgunder-Reben, die bereits sein Vater pflanzte. anspruchsvoll. Sie fordern im Weinberg eine Menge **Auf-** Bogen erst mal raus und liegen die Trauben in perfektem unser Winzer gelassen. Beim weiteren Zuhören offenbart not Noir Asselheimer St. Stephan* nicht allein durch seine mehr durch seine große **Leidenschaft für die**

Wir lieben es, Spätburgunder zu keltern. Die Herausforderung aus der empfindlichen Diva einen brillanten Rot- wein zu keltern, spornt an. Sie mag es nicht zu kühl und nicht zu heiß. Temperaturschwankungen sind ihr ein Graus. Ein Zuviel an Nährstoffen im Boden verträgt sie nicht, zu wenige lassen sie leiden. Ihre dünne Haut macht sie anfällig für Krankheiten, ihr kompakter Wuchs begünstigt Fäulnis. Ein Pflänzchen, das pausenlos umsorgt werden möchte. Mittlerweile haben wir fünf Hektar mit der Rebsorte Pinot Noir bepflanzt, die auf unseren **kargen und steinigen Kalkböden** optimale Voraussetzungen findet.

Die Weinberge blicken nach Süden und fangen durch ihre Neigung die Sonnenstrahlen ein. Die kühleren Winde aus Richtung Westen sorgen für eine gute Belüftung, die möglichen Krankheiten entgegenwirkt. Wir halbieren die kompakten Trauben, um die Belüftung zusätzlich zu ver- bessern und durch Ertragsminderung die Weinqualität zu steigern. So verbleiben am Ende **von 12 möglichen Trauben am Stock nur 5-8 halbe**, die in unsere Lagen-Spätburgunder einfließen.

Die Verarbeitung ist sehr **traditionell und mit viel Handarbeit** verbunden. Die Trauben unserer Pinots werden per Hand verlesen und während ihrer klassischen Gärung in offenen Maischebütten mehrmals am Tag manuell mit einem Stößel untergestoßen, damit sich der Saft gut mit den Traubenschalen vermischt. Ein sehr anstrengendes Unterfangen, das den **Weinkeller schnell zum Fitness-Studio** werden lässt.



Wir lieben es ebenso, Cuvées zu komponieren. Dabei geht es uns darum, das Beste aus den gewählten Weinen herauszuholen und deren Stärken und positiven Eigenschaften miteinander zu verbinden. Das richtige Zusammenführen verschiedener Rebsorten kann Weine ausgewogener, ausdrucksvoller, lebendiger und komplexer machen. Also **mehr Spannung in einen Wein bringen**. Bis zur Füllung einer Cuvée braucht es zahlreiche Kostproben, wofür die Komponenten in unterschiedlichen Mengenverhältnissen in einem Glas zusammengeführt werden. Unsere **erste Cuvée** war übrigens unser **Pas de 99er** Jahrgang im Jahr 2001 zum ersten Mal auf die Flasche mitgerechnet, neun Cuvées unsere Weinliste. Eine große **gierig** unser Winzer ist.

Die **aktuellste Komposition** ist unser **Merlot**, die sich unglaublich charmant präsentiert: **dunkräftigen** und harmonischen Struktur. Ein Wein, der die **bereichert**, aber mit Hut und Fliege auch festliche Anlässe

nieren. Dabei geht es uns darum, das Beste aus den gewählten Weinen herauszuholen und deren positiven Eigenschaften miteinander zu verbinden. Das richtige Zusammenführen verschiedener Rebsorten kann Weine ausgewogener, ausdrucksvoller, lebendiger und komplexer machen. Also **mehr Spannung in einen Wein bringen**. Bis zur Füllung einer Cuvée braucht es zahlreiche Kostproben, wofür die Komponenten in unterschiedlichen Mengenverhältnissen in einem Glas zusammengeführt werden.

Deux rot (Cabernet Sauvignon und Merlot), den wir als **füllten**. Heute bevölkern, unsere Secco und Rosé-Weine **Auswahl**, die beweist, wie experimentierfreudig und **neu-**

Herr Gaul. Eine rote Cuvée aus Spätburgunder und **kel, weich und beerig** mit einer angenehmen **Seele wärmt**. **Ein Tausendsassa**, der den Alltag **gekonnt begleitet**.