

GUTSRIESLING TROCKEN LITER 2019

WEINGUT HERBERT MESSMER



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
sehr helles Strohgelb
-



Intensität

mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ordentlich
6 bis 8 °C



ANBAUGEBIET: PFALZ, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 8,90 €

AROMEN:

ZITRONE ◀

GRÜNER APFEL ◀

GRAPEFRUIT ◀

WEISSER PFIRSICH ◀

WINZER

Das Weingut Meßmer aus Burrweiler in der südlichen Pfalz ist seit 1997 Mitglied des VDP, dem Verband der Deutschen Prädikatsweingüter und zählt damit zu den qualitativen Vorreitern der Region. In 2019 gab es tiefgreifende Veränderungen. Gregor Meßmer, der bis dahin für den Betrieb und die Produktion maßgebend verantwortlich war, konzentriert sich nun ganz auf sein eigenes Weingut ein paar Orte weiter. Ihm rückte sein Bruder Martin Meßmer nach. Dieser Wechsel brachte tiefgreifende Veränderungen mit sich. Denn Martin sagt: „Jetzt mit über 50 Jahren kann ich endlich die Weine machen, die ich möchte.“ Und für dieses großartige Projekt hat er sich mit Jonas Bosch eine tatkräftige Unterstützung an Bord geholt. Jonas, Absolvent des Weinbau Campus Neustadt, ist als Betriebsleiter seit 2019 Teil des Teams rund um Martin und seiner Frau Özlem Meßmer.

WARUM WIR DIE WEINE VON MESSMER IM PROGRAMM HABEN

Diese Frage lässt sich ganz einfach beantworten. Der Gründer von einfach geniessen, Bernhard Meßmer, ist ein Bruder von Gregor und Martin Meßmer. Obwohl er in das Weingut nicht involviert ist und sich ganz auf einfach geniessen in München konzentriert, ist er seiner Familie tief verbunden. Damit ist das Weingut Meßmer das Lieblingsweingut von einfach geniessen. Darüber hinaus steht Meßmer Wein aber auch für überragende Preis-Genuss-Verhältnisse bereits ab der „Made in Pfalz“ Linie. Die Gutsweine und Ortsweine bieten nachvollziehbare Steigerungen und die Lagenweine vermitteln Charakter und Persönlichkeit. Denn das Terroir der Weinberge rund um Burrweiler ist mit seinem hohen Anteil an Granit, Muschelkalk und auch etwas Schiefer einzigartig.