

MUSKATELLER - STANDZEIT - VDP ORTSWEIN 2020

WEINGUT HERBERT MESSMER



Klarheit -
Farbe -
Sonstiges -



Intensität -



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung
Trinktemperatur °C
Besonderheit Bio



ANBAUGEBIET: PFALZ, DEUTSCHLAND

REBSORTE: MUSCAT / MUSKATELLER

PREIS: 13,50 €

AROMEN:

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.

WEIN

Für alle die es gerne aromatisch und gleichzeitig trocken mögen gibt es nun den Muskateller Standzeit mit einer Restsüße von gerade mal 0,7 Gramm. Traditionell werden sogenannte Aromarebsorten wie der Muskateller oder auch die Scheurebe gerne mit etwas mehr Restsüße ausgebaut. Martin Meßmer und Jonas Bosch haben sich mit dem Jahrgang 2020 von der Restsüße verabschiedet. Sie sind der Meinung, dass dadurch die leichte Würze der Rebsorte besonders gut zur Geltung kommt. Durch die längere Maischestandzeit erhält der Wein mehr Phenole, diese verleihen dem Wein eine noch größere Mundstruktur. Er wirkt griffig und straff am Gaumen. Und über allem liegen herrlich ausgeprägte Aromen von Flieder, reifer Honigmelone und Muskat. Dieser VDP Ortswein macht schon allein unglaublich viel Spaß, allerdings läuft er als Speisenbegleiter zu aromatischen Gerichten geradezu zu Höchstform auf. Und wer sich fragt, wer denn der nette ältere Herr auf dem Etikett ist? Das ist Herbert Meßmer, der Gründer des Weinguts Meßmer, der immer noch täglich seine Runde durch das Weingut dreht.