

RIESLING HAINFELD GRANIT 2020

WEINGUT HERBERT MESSMER



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel



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



Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 10 bis 12 °C
Besonderheit Bio
Vegan



ANBAUGEBIET: PFALZ, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 13,50 €

AROMEN:
ZITRONE ◀
LIMETTE ◀
ANANAS ◀
APRIKOSE ◀
KRÄUTER ◀
GRÜNER APFEL ◀

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

Einfach großartig was Martin Meßmer und Jonas Bosch mit diesem Riesling Granit, VDP Ortswein auf die Flasche gebracht haben. Die beiden haben es geschafft den besonderen Charakter des Granitbodens und seinen Einfluss auf die Rieslingtrauben herauszuarbeiten. Anders als beim Riesling Schiefer vergärt der Most für den Riesling Granit im Edelstahltank. Dieser Riesling wirkt kühl, straff mit einer animierenden Säure. Die 4,5 Gramm Restzucker sorgen allerdings dafür, dass die Frucht nicht zu kurz kommt und der Wein sehr ausbalanciert wirkt. In der Nase und am Gaumen spielt dieser Riesling mit Aromen von Apfel, Limette, Ananas und feinen Kräutern. Der Most wurde nur durch Sedimentation vorgeklärt auf tierischen Schönungsmittel wurde komplett verzichtet. Somit ist dieser Weine wie auch sämtliche andere Weine von Meßmer als vegan zertifiziert.