

WEISSBURGUNDER GG – GROSSES GEWÄCHS IM GOLDENEN JOST 2019



Meßmer, Herbert, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Roter Pfirsich
Gruene Birne
Aprikose
Roter Apfel

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100