

# SPÄTBURGUNDER VDP.GUTSWEIN 2020 BIO



Meßmer, Herbert, Pfalz

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Räucherschinken  
Schwarzer Pfeffer  
Wacholderbeere  
Himbeere  
Erdbeere  
Gewürznelke

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030  
14 bis 16°C  
Universal- oder bauchiges  
Rotweinglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## 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**

89/100