

# GRAUBURGUNDER GLEISWEILER MUSCHELKALK

## VDP.ORTSWEIN 2022



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

- Ananas
- Banane
- Honigmelone
- Gelbe Pflaume
- Reife Birne
- Honig
- Haselnuss

### ANLASS

- auf der Terrasse
- Abend mit Freunden

### LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2032
- 10 bis 12°C
- Weißwein- oder Universalglas

### STIL

- leicht
- erfrischende Säure
- trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

#### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

### BEWERTUNG

**einfach genossen**

91/100