

# 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 geniessen**

91/100