GRAUBURGUNDER GLEISWEILER MUSCHELKALK 2022

BIO

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

Honigmelone
Banane
Ananas
Honig
Reife Birne
Gelbe Pflaume
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