GRAUBURGUNDER GLEISWEILER HÖLLE VDP.ERSTE LAGE 2021 ¹⁰⁰



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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gelbe Pflaume
Mango
Reife Birne
Gebäck
Nasse Erde

STIL

erfrischende Säure trocken

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2036 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein oder Universalglas



Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung großes gebrauchtes

Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff 93/100 92/100

