

# GRAUBURGUNDER GLEISWEILER HÖLLE VDP.ERSTE LAGE 2021

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

Grapefruit  
Gelbe Pflaume  
Mango  
Reife Birne  
Gebäck  
Nasse Erde

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass

### Ausbau

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100