CHARDONNAY BURRWEILER SCHLOSSGARTEN VDP.ERSTE LAGE 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

Roter Apfel
Gelber Apfel
Nasse Erde
Honigmelone
Karamell
Grapefruit
Vanille
Räucherschinken

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

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	92/100
Falstaff	93/100