MUSKATELLER – STANDZEIT – UNFILTRIERT 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

Kandierte Früchte
Lindenblüte
Orangenblüte
Holunderblüte
Grapefruit
Litschi
Apfelschale
Kräuter

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure, trocken

WEINBAU

Rebsorten Muscat / Muskateller

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 89/100