

# GEWÜRZTRAMINER TROCKEN 2022

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

Rose  
Holunderblüte  
Litschi  
Muskatnuss  
Aprikose  
Roter Pfirsich  
Marzipan

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten  
Weinberg

Gewürztraminer  
40 Jahre alte  
Weinberge um  
Burrweiler

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Edelstahltank

Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

