

GEWÜRZTRAMINER TROCKEN 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

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

