# SPÄTBURGUNDER HAINFELD BUNTSANDSTEIN – VDP.ORTSWEIN 2023



# Meßmer, Herbert, Pfalz

## GESCHMACK

Süße	gering	• • • •	hoch
Säure	gering	• • • •	hoch
Körper	schlank	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	voll
Reife	jugendlich	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	voll gereift
Intensität	verhalten	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	ausgeprägt
Mineralität	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	sehr viel Holz
Komplexität	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Länge	kurz	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	sehr lang

## AROMEN

Räucherschinken Schwarzer Pfeffer Wacholderbeere Himbeere Erdbeere Gewürznelke

## STIL

leicht erfrischende Säure sanftes Tannin feine Holznote trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren Universal- oder bauchiges Rotweinglas



Rebsorten Pinot Noir /
Spätburgunder

### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer

BEWERTUNG

Lagerung

einfach geniessen

90/100

