

RIESLING BÖCHINGER ROSENKRANZ VDP.ERSTE LAGE 2023

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

Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Kalkstein
Kräuter

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

