GRAUBURGUNDER GLEISWEILER HÖLLE VDP.ERSTE LAGE 2022 Output Description:



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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gelbe Pflaume
Gebäck
Reife Birne
Mango
Nasse Erde

STIL

erfrischende Säure trocken

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein oder Universalglas



Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

großes gebrauchtes

Holzfass

BEWERTUNG

Lagerung

einfach geniessen Falstaff 93/100 92/100

