

# GRAUBURGUNDER GLEISWEILER HÖLLE VDP.ERSTE LAGE 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

Grapefruit  
Gelbe Pflaume  
Mango  
Reife Birne  
Gebäck  
Nasse Erde

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass

## Lagerung

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

### Falstaff

93/100  
92/100

