

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY VDP.GUTSWEIN 2024

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

Roter Apfel
Honigmelone
Getoastetes Brot
Aprikose
Haselnuss
Kalkstein

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
Chardonnay
Weißburgunder &
Chardonnay

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
ausgedehntes
Hefelager
teilweise durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

James Suckling

89/100

90/100