

GRAUBURGUNDER GLEISWEILER MUSCHELKALK

VDP.ORTSWEIN 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

Ananas
Banane
Honigmelone
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Honig
Haselnuss

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
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
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

