

RIESLING HAINFELD GRANIT

VDP.ORTSWEIN 2023



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

Zitrone
Limette
Ananas
Aprikose
Kräuter
Grüner Apfel

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

Einfach großartig was Martin Meßmer und Jonas Bosch mit diesem Riesling Granit, VDP Ortswein auf die Flasche gebracht haben. Die beiden haben es geschafft den besonderen Charakter des Granitbodens und seinen Einfluss auf die Rieslingtrauben herauszuarbeiten. Anders als beim Riesling Schiefer vergärt der Most für den Riesling Granit im Edelstahltank. Dieser Riesling wirkt kühl, straff mit einer animierenden Säure. Die 4,5 Gramm Restzucker sorgen allerdings dafür, dass die Frucht nicht zu kurz kommt und der Wein sehr ausbalanciert wirkt. In der Nase und am Gaumen spielt dieser Riesling mit Aromen von Apfel, Limette, Ananas und feinen Kräutern. Der Most wurde nur durch Sedimentation vorgeklärt auf tierischen Schönungsmittel wurde komplett verzichtet. Somit ist dieser Weine wie auch sämtliche andere Weine von Meßmer als vegan zertifiziert.