GRAUBURGUNDER 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



WEINBAU

Rebsorten Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe

Lagerung Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen 84/100

AROMEN

Gruene Birne
Grapefruit
Mandel
Honigmelone
Weißer Pfirsich

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

Der Grauburgunder VDP.Gutswein vom Weingut Meßmer in der Pfalz ist ein frischer, zugänglicher Weißwein, der unkomplizierten Genuss mit der typischen Fruchtigkeit der Rebsorte bietet. Die Trauben stammen aus den nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen rund um Burrweiler, die von Kalkmergel- und Lehmböden geprägt sind und dem Wein eine feine Grundstruktur verleihen.

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank vergoren. Der Fokus liegt auf der Erhaltung der Frische und den klaren Fruchtaromen, die diesen Wein so einladend machen.

In der Nase zeigt der Grauburgunder saftige Aromen von gelbem Apfel, reifer Birne, etwas Pfirsich und Honigmelone und einem Hauch von Mandel. Am Gaumen überzeugt er mit einer harmonischen Balance aus milder Säure und einer dezenten Fruchtigkeit, die ihn besonders trinkfreudig macht.

Dieser unkomplizierte Grauburgunder ist die perfekte Wahl für gesellige Anlässe oder als Alltagswein. Er passt hervorragend zu leichten Gerichten wie Salaten, Gemüse, Pasta, aber auch Geflügel oder milden Käsesorten. Servieren Sie ihn gut gekühlt bei 8–10 °C, um seine Frische optimal zur Geltung zu bringen.

WEINGUT HERBERT MESSMER

strukturierte, elegante und mineralische Bioweine mit moderner Finesse



Das Weingut Meßmer aus Burrweiler verbindet seit 1997 als Mitglied des VDP Tradition mit modernen Ansätzen im Bio-Weinbau. Unter der Führung von Martin Meßmer und Jonas Bosch hat das Weingut einen neuen, feingliedrigen Stil entwickelt. Die Weine sind zugänglich, strukturiert und spiegeln die Qualität und das einzigartige Terroir der Region wider. Nachhaltigkeit und die biologische Bewirtschaftung der Weinberge prägen das Sortiment, von der Blacklabel-Linie bis zu den Spitzenlagen – für Weinliebhaber, die Wert auf Persönlichkeit und Tiefe legen.

Es war der Boden, der die Familie Meßmer nach Burrweiler brachte: Als Herbert und Elisabeth Meßmer 1960 ein über 240 Jahre altes Weingut in dem Pfälzer Dorf übernahmen, gab der Devonschiefer im Burrweiler Schäwer den Ausschlag, ein uralter Grauschiefer, wie es ihn in der Pfalz sonst kaum gibt. Bereits seit 1997 gehört das Haus zum VDP, dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Heute bewirtschaftet die Familie knapp 30 Hektar zwischen Granit, Muschelkalk, Buntsandstein und jenem Schiefer.
Geführt wird der Betrieb seit 2019 von Martin Meßmer. Er übernahm allein, als sein Bruder Gregor ausschied, um sich seinem eigenen Projekt zu widmen. Über Jahre hatte Martin mitgearbeitet, ohne den Stil allein bestimmen zu können. „Jetzt mit über 50 Jahren kann ich endlich die Weine machen, die ich möchte“, sagt er. An seiner Seite stehen seine Frau Özlem und Betriebsleiter Jonas Bosch, der für den Keller verantwortlich ist. Zusammen haben sie den fülligen, schweren Stil früherer Jahrgänge hinter sich gelassen und arbeiten an frischeren, klareren Weinen auf biologisch zertifizierten Böden.

Warum Weingut Meßmer?

Ehrlich gesagt beginnt die Antwort in der Familie. Bernhard Meßmer, Inhaber von einfach geniessen, ist ein Bruder von Martin. Am Weingut selbst ist er nicht beteiligt, doch die Verbundenheit ist echt, und so gehört Meßmer zu den Lieblingsweingütern von einfach geniessen. Das allein trägt allerdings keinen Wein. Überzeugend ist, dass schon die Gutsweine ein bemerkenswertes Preis-Genuss-Verhältnis bieten und die Lagenweine eindrucksvoll unter Beweis stellen, was Pfälzer Böden hergeben. Biologische Arbeit, eine klare Handschrift im Keller und eine in der Pfalz seltene Bodenvielfalt machen den Betrieb zu mehr als einer Herzenssache.

Die Weine

Den Einstieg bildet die Blacklabel-Linie. **Weißburgunder Blacklabel**, **Grauburgunder Blacklabel** und **Riesling Blacklabel** sind unkomplizierte, fruchtbetonte Begleiter für jeden Tag. Eine Stufe darüber stehen die trockenen Gutsweine, die schon deutlich mehr Herkunft zeigen. Der **Riesling** gerät straff und animierend, der **Grauburgunder** etwas fülliger, und wer es würzig mag, greift zum **Gewürztraminer**. Eine zarte Restsüße fängt beim **Riesling feinherb** die Säure auf, ohne ihn übermäßig süß wirken zu lassen. Aus der Cuvée **Weißburgunder & Chardonnay** wird ein runder, vielseitiger Essensbegleiter. Dazu gesellen sich ein heller, trinkfreudiger **Spätburgunder Rosé** und der **Spätburgunder**, der Frucht und feine Würze ohne schwere Holzlast verbindet.

Spannend wird es bei den Ortsweinen, die nach ihrem Boden benannt sind. Der **Riesling Hainfeld Granit** bleibt kühl und geradlinig, der **Riesling Böchingen Muschelkalk** wirkt breiter und salzig, und der **Riesling Burrweiler Schiefer** verbindet Klarheit mit Druck. Drei Böden, drei Handschriften, ein Vergleich, der Freude macht. Vom Kalk stammt auch der dichte **Grauburgunder Gleisweiler Muschelkalk**, vom Sandstein der feinwürzige **Chardonnay Buntsandstein** und ein zugänglicher **Spätburgunder Hainfeld Buntsandstein**.
Mehr Tiefe und Länge zeigen die Ersten Lagen **Riesling Böchinger Rosenkranz**, **Grauburgunder Gleisweiler Hölle** und **Chardonnay Burrweiler Schlossgarten**. An der Spitze reifen die Großen Gewächse. **Riesling Weyherer Michelsberg** und vor allem der **Riesling Schäwer** vom raren Schiefer brauchen Zeit, danken sie aber mit feiner, salziger Mineralität und langem Atem.

Weinberg und Keller

Die knapp 30 Hektar liegen über mehrere Dörfer verstreut, was die große Bodenvielfalt erst möglich macht. Das Weingut Herbert Meßmer ist biologisch zertifiziert und arbeitet seit 2024 zusätzlich nach dem Nachhaltigkeitssiegel FairChoice. Zudem gehen Martin und Jonas erste Schritte in Richtung Biodynamie. Geerntet wird heute deutlich früher als in früheren Jahren, das hält die Weine frisch und den Alkohol moderat. Ab Ortsweinqualität vergären die Moste spontan mit weinbergseigenen Hefen. Die Weißweine gären dabei vergleichsweise warm bei rund 19 Grad, weil die beiden eine laute, plakative Primärfrucht bewusst vermeiden. Etwas Schalenkontakt gibt den Weißweinen zusätzlich Struktur. Beim Ausbau gewinnt Holz an Bedeutung, allerdings nie als vordergründige Fassnote, sondern aus mehrfach belegten Barriques und großen Fässern. Gerade die Schieferweine reagieren darauf gut, und ein längeres Hefelager schenkt wunderbaren Schmelz. Auf Schönung verzichten Martin und Jonas weitgehend, viele Weine sind vegan. Ihre Orts- und Lagenweine kommen bewusst spät in den Verkauf, weil Reife für sie zum Stil gehört.

Winzer	Jonas Bosch
Ort	Burrweiler
Weinberg	biologisch
Keller	überwiegend spontane Gärung, Ausbau in Edelstahltanks, zunehmend auch kleinen und großen Holzfässern
Größe	30 Hektar; 200.000 Flaschen