

GRAUBURGUNDER VDP.GUTSWEIN 2024



Meißner, 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

Gruene Birne
Grapefruit
Mandel
Honigmelone
Weißer Pfirsich

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG Gärung Lagerung

Reinzuchthefer
Edelstahltank

BEWERTUNG einfach genießen

84/100

Der Grauburgunder VDP.Gutswein vom Weingut Meißner 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 Edeltank 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

Das Weingut Meßmer aus Burrweiler in der südlichen Pfalz ist seit 1997 Mitglied des VDP, dem Verband der Deutschen Prädikatsweingüter und zählt damit zu den qualitativen Vorreitern der Region. In 2019 gab es tiefgreifende Veränderungen. Gregor Meßmer, der bis dahin für den Betrieb und die Produktion maßgebend verantwortlich war, konzentriert sich nun ganz auf sein eigenes Weingut ein paar Orte weiter. Ihm rückte sein Bruder Martin Meßmer nach. Dieser Wechsel brachte tiefgreifende Veränderungen mit sich. Denn Martin sagt: „Jetzt mit über 50 Jahren kann ich endlich die Weine machen, die ich möchte.“ Und für dieses großartige Projekt hat er sich mit Jonas Bosch eine tatkräftige Unterstützung an Bord geholt. Jonas, Absolvent des Weinbau Campus Neustadt, ist als Betriebsleiter seit 2019 Teil des Teams rund um Martin und seiner Frau Özlem Meßmer.

Warum wir die Weine von Meßmer im Programm haben

Diese Frage lässt sich ganz einfach beantworten. Der Gründer von einfach geniessen, Bernhard Meßmer, ist ein Bruder von Gregor und Martin Meßmer. Obwohl er in das Weingut nicht involviert ist und sich ganz auf einfach geniessen in München konzentriert, ist er seiner Familie tief verbunden. Damit ist das Weingut Meßmer das Lieblingsweingut von einfach geniessen. Darüber hinaus steht Meßmer Wein aber auch für überragende Preis-Genuss-Verhältnisse bereits ab der „Made in Pfalz“ Linie. Die Gutsweine und Ortsweine bieten nachvollziehbare Steigerungen und die Lagenweine vermitteln Charakter und Persönlichkeit. Denn das Terroir der Weinberge rund um Burrweiler ist mit seinem hohen Anteil an Granit, Muschelkalk und auch etwas Schiefer einzigartig.

Die Weine

Bis 2019 stand das Traditionsweingut noch für eine gewisse barocke Fülle der Weine: Fruchtintensität, viel Alkohol und teils auch deutliche Holznoten haben den Stil geprägt. Ab den Jahrgängen 2020 und vor allem 2021 entstehen frischerer, feingliedrigere und strukturiertere Weine.

Die herrlich zugänglichen, fruchtbetonten und frischen Weine der „Made in Pfalz“ Linien sind nicht dem Weingut Meßmer, sondern dem Weinhaus Meßmer zugeordnet und tragen damit auch keinen VDP Adler auf dem Etikett. Für diese Alltagsweine mit ihrem überzeugenden Preis-Genuss-Verhältnis wird das Lesegut von fünf befreundeten Winzern bezogen. Diese Linie ist nicht biozertifiziert. Auf einen Einsatz von Herbiziden wird allerdings verzichtet. Für die „Made in Pfalz“ Weine kommt Reinzuchtheife zum Einsatz und der Ausbau erfolgt reduktiv in Edelstahl tanks, um den frischen Charakter zu unterstreichen. Erwähnenswert sind besonders Weißburgunder, Grauburgunder und auch Spätburgunder. Unangestregte Trinkfreude ist garantiert.

Die Gutsweine von Meßmer überzeugen! Besonders zu empfehlen sind Riesling und Spätburgunder! Bei den Ortsweinen sind Riesling Schiefer und Riesling Granit ein herrliches Paar, das zum Vergleichen anregt. Schiefer bzw. die Lage Schäwer und Burrweiler sind untrennbar miteinander verbunden. Nur 0,3 Prozent Grauschiefer gibt es in der Pfalz – 0,29 Prozent davon sind im Schäwer in Burrweiler! Die Lage Schäwer liegt idyllisch eingebettet unterhalb der Wallfahrtskapelle Sankt Anna. Von drei Seiten abgeschottet gegen kalte Winde entstehen hier Weine, die wärmer, zugänglicher und druckvoller sind als jene vom Granit. Weitere lohnenswerte Ortsweine sind Grauburgunder, Weißburgunder, Muskateller (trocken und mit viel Grip) und der Rosé! Bei den Lagenweinen sind Grauburgunder Schlossgarten, Riesling Michelsberg und Chardonnay Schlossgarten unsere Favoriten. An der Spitze runden die Großen Lagen Riesling Schäwer und Spätburgunder „Auf der Hohl“ das beeindruckende Sortiment ab.

Weinberg & Keller

Seit 2019 finden im Weingut tiefgreifende Veränderungen statt. Die Weinbergsfläche wurde auf rund 30 Hektar verringert. Mit dem Jahrgang 2020 erfolgte die Bio-Zertifizierung. Die Anfänge, die Weinberge biodynamisch zu bewirtschaften, werden ausgeweitet. Ziel ist es, in ein paar Jahren die gesamte Fläche auf Biodynamie umgestellt zu haben. Heute wird früher geerntet, um mehr Frische und geringere Alkoholwerte zu erlangen. Ab Ortsweinqualität vergären die Moste dann spontan mit weinbergseigenen Hefen. Die Weißweine vergären dabei bei ca. 19 °C, was für Weißweine relativ warm ist. Martin und Jonas wollen ganz bewusst auf eine zu kitschige, laute Primärapomatik verzichten und lassen deshalb die Gärung etwas wärmer ablaufen. Schalenkontakt ist gewünscht und wird teils deutlich praktiziert, damit die Weine zu ihrer Frische noch mehr Struktur erhalten. Beim Ausbau der Weine spielt Holz zunehmend eine größere Rolle. Wobei auf einen zu exzessiven Holzeinfluss aus einer Erstbelegung der Fässer verzichtet wird. Es werden daher bereits mehrfach gebrauchte Barriques oder gleich große Holzfässer eingesetzt. Bei der gemeinsamen Verkostung erklärt Martin Meßmer, dass gerade die Weine vom Schiefer sehr gut auf den Ausbau im großen Holz reagieren und die Aromatik des gelben Apfels, welche so typisch für diese Lage ist, durch das Holz besonders gut zur Geltung kommt. Eine längere Verweildauer auf der Hefe gibt zusätzlich Schmelz und Tiefe. Auf Klärungs- und Schönungsmittel wird weitgehend verzichtet. Viele Weine sind als vegan ausgezeichnet.

Im Weingut Meßmer entstehen spannungsreiche und lebendige Weine. All das benötigt Zeit. Und Zeit geben Martin und Jonas ihren Weinen gerne. So kommen die Orts- und Lagenweine deutlich später in den Verkauf als bei vielen Kollegen.