

CHARDONNAY BURRWEILER SCHLOSSGARTEN VDP.ERSTE LAGE 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

Roter Apfel
Gelber Apfel
Nasse Erde
Honigmelone
Karamell
Grapefruit
Vanille
Räucherschinken

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2033
10 bis 12°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU Rebsorten

Chardonnay

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
Falstaff

92/100
93/100

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

In meinen jungen Jahren als Weinprofi hat mal ein hochgradig dekoriertes Weinexperte gesagt: „Ich hasse Chardonnay, aber ich liebe Bourgogne Blanc!“ Der Witz dabei ist, dass die Weißweine aus dem Burgund (Bourgogne Blanc) aus Chardonnay bestehen. Die guten Produzenten im Burgund gehen mit ihren Möglichkeiten von Klima und Boden anders mit der Rebsorte um, als viele ihrer Kollegen im Rest der Welt. Mit der richtigen Arbeit im Weinberg, einem nicht zu späten Erntezeitpunkt und behutsamen Ausbau im Keller, können aus Chardonnay sagenhafte Weine entstehen. Ich mag Chardonnay, wenn die Weine straff und salzig sind. Wenn das Holz ein wenig bemerkbar, aber absolut unaufdringlich ist. Wenn der Alkohol gering (nicht über 13,0 Vol.-%) ausfällt und den Mund wässert. Der Chardonnay von Meßmer ist einer meiner Lieblingsweine.