

RIESLING GG SCHÄWER VDP.GROSSES GEWÄCHS 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
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Ananas
Schieferstein
Kräuter
Nasse Erde
Aprikose

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2048
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU
Rebsorten

Riesling

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

94/100

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

Der Schäwer war bei Meßmer schon immer die Vorzeigelage. Der Wingert liegt auf einem steilen, nach Westen ausgerichteten Hang auf sehr hohen und kühlen 300 Meter über N.N. und ist von Grauschiefer geprägt. Die Ausrichtung und der dunkle Stein sorgen für ein sehr zuverlässiges Ausreifen der Trauben. Martin und Jonas haben den Schäwer neu interpretiert und einen hochklassigen, komplexen, langanhaltenden und aromatischen Spitzenwein mit nur 12,0 Vol.-% geschaffen. Riesling Schäwer 2021 reift fantastisch, ist aber bereits jetzt, nach wenigen Jahren sehr zugänglich und ein Erlebnis.