

# CHARDONNAY BUNTSANDSTEIN

## VDP.ORTSWEIN 2023



Meßmer, Herbert, Pfalz

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Gelber Apfel  
Karamell  
Grapefruit  
Vanille  
Nasse Erde

### ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

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

### STIL

leicht  
erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken



### 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