

# CHARDONNAY BURRWEILER SCHLOSSGARTEN

## VDP.ERSTE LAGE 2021 BIO



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

Roter Apfel  
Gelber Apfel  
Nasse Erde  
Honigmelone  
Karamell  
Grapefruit  
Vanille  
Räucherschinken

### ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036  
10 bis 12°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken



### WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay

### WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

teils kleine und große  
Holzfässer

### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100