

# GRAUBURGUNDER GLEISWEILER MUSCHELKALK

## VDP.ORTSWEIN 2022

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

Ananas  
Banane  
Honigmelone  
Gelbe Pflaume  
Reife Birne  
Honig  
Haselnuss

### ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

### 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**

91/100