

CHARDONNAY BURRWEILER SCHLOSSGARTEN

VDP.ERSTE LAGE 2022 BIO



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
 Honigmelone
 Nasse Erde
 Gelber Apfel
 Karamell
 Vanille
 Grapefruit
 Räucherschinken

ANLASS

Abend zu zweit
 Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
 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

92/100