

# MUSKATELLER – STANDZEIT – UNFILTRIERT 2022



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

Kandierte Früchte  
Lindenblüte  
Orangenblüte  
Holunderblüte  
Grapefruit  
Litschi  
Apfelschale  
Kräuter

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Muscat / Muskateller

## 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

89/100