

SPÄTBURGUNDER BUNTSANDSTEIN – VDP.ORTSWEIN 2020

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

Räucherschinken
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Himbeere
Erdbeere
Gewürznelke

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2035
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universal- oder bauchiges
Rotweinglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

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

90/100