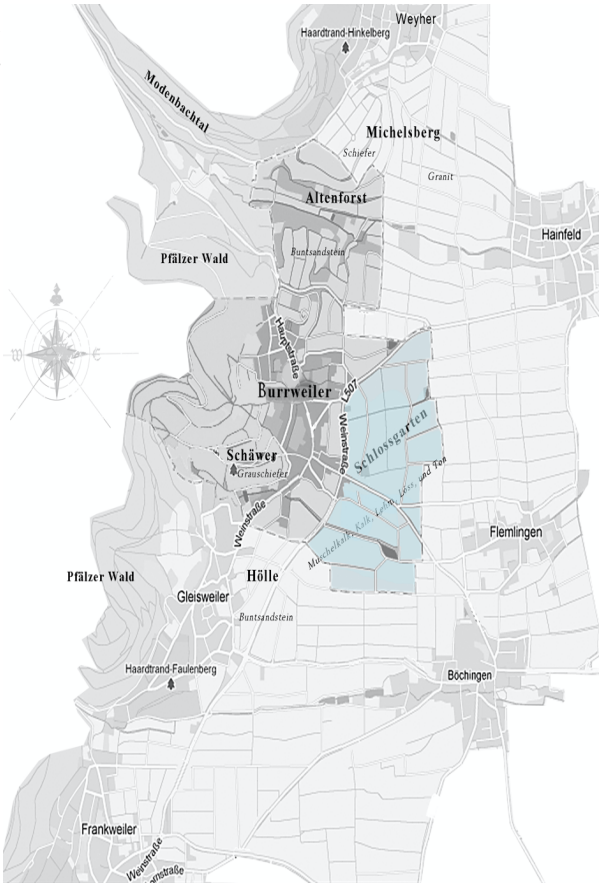
Meßmer

| | | | |
|---|---|---|---|
| Jahrgang: | 2021 | WeinNr. | 15 |
| Name: | Grauburgunder Muschelkalk | | |
| Stilrichtung: | trocken | | |
| Lage: | Burrweiler und Gleisweiler | | |
| Beschreibung: | 2021 ist u.a. ein fantastisches Jahr für Grauburgunder. Aufgrund der jahrgangstypischen Frische zeigt unser Gutswein für Grauburgunder ungewöhnliche Mineralität und Tiefe. Aromen, wie gereifter Apfel aber auch nussig -kräutrige Anklänge in der Nase.Am Gaumen ist er herrlich vollmundig und saftig. Diese Kombination macht den Wein nicht nur auf der Terrasse, sondern auch als korrespondierender Partner zu mittelkräftigen Speisen interessant. Leichte Röstaromen sind dabei sehr willkommen und runden die Speise hervorragend ab. Beispielweise Pasta mit weißem Trüffel oder Spargel mit Sauce | | |
| Ertrag: | ca. 50 hl/ha | | |
| Analyse: | Süße: 3,9 g/l | Säure: 5,8 g/l | Alkohol: 12,0 % vol |
| Vinifikation: | Ende September von Hand gelesen, kurze Maischestandzeit. Nicht sehr kühl vergoren, aber langes Hefelager bis Anfang April. Gefüllt Anfang Mai 2022. | | |

| | |
|---|---|
| A.P.Nr. | 50160951522 |
| EAN Flasche | 4065936152014 |
| EAN 6er Karton | |




VDP. Prädikatsweingut

Weingut Herbert Meßmer 76835 Burrweiler Gaisbergstrasse 5
www.weingut-messmer.de messmer@weingut-messmer.de Tel +49(0)6345 2770