MEISER



WESTHOFENER GRAUER BURGUNDER

2025

Frisch und cremig mit einer Idee von Apfelkompott und Karamell bietet der Westhofener Grauburgunder viel Trinkfreude.
Im Mund ist er besonders saftig und elegant, aber auch kräftig und zupackend.
Die alten Reben wachsen in der nach Süden exponierten Lage Westhofener Steingrube. Kalksteinrotlehm ist hier vorherrschend. Für die Weincharakteristik bedeutet das eine gut integrierte Säure, Spannung und ein dichtes Mundgefühl.
Der Ausbau erfolgt im großen Holz auf einem langen Hefelager. Durch regelmäßiges Aufrühren der Hefe, der Bâtonnage, entsteht eine wunderbare Fülle und Cremigkeit.
Sein ganzes Potential entwicket er schlussendlich auf der Flasche mit tollen Balance und Schmelz.

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
BODEN	mit Löss überlagerter Kalkstein
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RESTSÜSSE	2,3 g/l

WEINGUT MEISER
Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim
Telefon: +49 (0) 6733508
www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de