MEISER





HERRGOTTSPFAD WEISSER BURGUNDER

2018

In die Nase steigt ein weicher Duft von weißen Früchten, wie Birnen und Litschi, und einem Hauch Zitrusfrüchte. Dezent mineralisch. Am Gaumen ist er ausdrucksvoll und reif, mit einem dezenten Aromenspiel von Aprikose, Honigmelone und Vanille.

 $Der Herrgottspfad \ Weissburgunder ist k\"{o}rperreich, \ dicht und reichhaltig. \ Die \ moderate \ S\"{a}ure \ und \ der \ cremige \ Schmelz \ machen ihn zu einem harmonischen \ Essensbegleiter.$

2014 als Projekt von Julius Meiser angefangen, bewirtschaftet er seither die kleine Parzelle im Gau-Odernheimer Herrgottspfad am Petersberg komplett eigenständig. Er führt Qualitätsmaßnahmen, wie Traubenhalbieren und Entblätterung per Hand durch. Die Trauben werden mit der Hand gelesen und spontan in gebrauchen Barriques vergoren, mit anschließender Bâtonnage. Dabei bleibt der Weißburgunder bis zu 12 Monaten auf der Hefe. Dadurch erhält der Herrgottspfad seine Fülle und Cremigkeit, wobei er sich seine Finesse erhält ohne zu holzlastig zu sein.

 $Der \, Herrgottspfad \, befindet \, sich \, auf \, dem \, Petersberg. \, Der \, Name \, weist \, auf \, die \, religiöse \, Herkunft \, hin. \, Hier \, befand \, sich \, früher \, eine \, Bergkirche.$

Die Lage Herrgottspfad zeichnet sich aus durch ihren tiefgründigen kalkreichen Tonboden (Tonmergel). Die erschwerten Wuchsbedingungen können unsere Reben nur durch ihr hohes Alter und durch ein aufmerksames Humusmanagement kompensieren.

 GESCHMACK
 trocken

 WEINART
 weiß

 BODEN
 Tonmergel

 ALLERGENE
 Sulfite

 ALKOHOLGEHALT
 14 % vol

 SÄURE
 5,2 g/l

 RESTSÜSSE
 4,9 g/l