

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 körperreich, dicht und reichhaltig. Die moderate Säure 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 Traubenhälften und Entblätterung per Hand durch. Die Trauben werden mit der Hand gelesen und spontan in gebrauchten 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 |

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de