MEISER



HERRGOTTSPFAD WEISSER BURGUNDER

2024

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 mit größter Sorgfalt. 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	13 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTSÜSSE	2,8 g/l

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