

# RIESLING AUSLESE SAARBURGER RAUSCH 2018



Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Ananas  
Aprikose  
Mirabelle  
Rose  
Schieferstein

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2068  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

körperreich  
energiegeladen  
finessenreich  
deutliche Süße



## WEINBAU

**Rebsorten**

Riesling

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes

**Ausbau**

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

**Lagerung**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 96/100

**Parker Wine Advocate** 94/100