

# RIESLING ESSENHEIM KALKSTEIN 2020



Braunewell, Rheinhessen

## 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

Zitrone  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Aprikose  
Kräuter  
Ananas  
Kalkstein

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
perfektes Geschenk  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2035  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Riesling

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 88/100