

RIESLING ALTE REBEN TOREYE 2020

BIO



Eymann, Pfalz

GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Aprikose
Kräuter
Kalkstein

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100