

RIESLING KABINETT SAARBURG 2023



Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

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

Grapefruit
Zitrone
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Schieferstein
Gebäck
Ananas

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2045
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Riesling
Schieferboden

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100