

RIESLING KABINETT SAARBURGER RAUSCH 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

Aprikose
Roter Pfirsich
Mango
Bergbach
(Mineralität)
Honig

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100