

RIESLING SPÄTLESE 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

Zitrone
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Ananas
Schieferstein
Grüner Apfel
Aprikose

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2050
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



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