

# RIESLING AUSLESE SAARBURGER RAUSCH 1999



Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

## 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

## STIL

### ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2004 bis 2049  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

### Rebsorten

Riesling

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

### Winespectator

86/100