

RIESLING SPÄTLESE SAARBURGER RAUSCH 2017



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
Getrocknete Aprikose
Honig
Leinöl / Petrol

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2047
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure



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 94/100

Parker Wine Advocate 95/100