RIESLING AUSLESE SAARBURGER RAUSCH 2014

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
Ananas
Aprikose
Mirabelle
Rose
Getrocknete Aprikose
Schieferstein
Leinöl / Petrol

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2064
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
deutliche Süße

WEINBAU

Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100
Parker Wine Advocate	93/100
Falstaff	94/100