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
Schieferstein
Getrocknete Aprikose
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