RIESLING SPÄTLESE SAARBURGER RAUSCH 2018

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
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Schieferstein

STIL

energiegeladen, finessenreich, erfrischende Säure

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2048
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

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	94/100
Parker Wine Advocate	93/100