RIESLING AUSLESE 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

Grapefruit
Ananas
Aprikose
Mirabelle
Rose
Schieferstein

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
deutliche Süße

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2068
10 bis 12°C
bis zu einer 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	96/100
Parker Wine Advocate	94/100
Falstaff	94/100