

# RIESLING AUSLESE SAARBURGER RAUSCH 2018



Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Säure</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	●●●●●●●●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	●●●●●●●●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	●●●●●●●●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	●●●●●●●●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	●●●●●●●●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	●●●●●●●●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Ananas  
Aprikose  
Mirabelle  
Rose  
Schieferstein

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2068  
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 94/100

Falstaff 94/100