

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

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
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 96/100

Parker Wine Advocate 94/100