

RIESLING JACOBUS 2019

BIO



Kühn, Peter Jakob, Rheingau

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

Kräuter
Nasse Erde
Grapefruit
Weißer Pflirsich
Grüner Apfel

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100