RIESLING AUSLESE LENCHEN 2018 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

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
deutliche Süße

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2048
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Winespectator	93/100