

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