RIESLING KABINETT SAARBURG 2020

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
Zitrone
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Schieferstein
Gebäck
Ananas

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2045
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
leichte Süsse

WEINBAU

Rebsorten	Riesling
Weinberg	Schieferboden

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100