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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100