RIESLING AUSLESE JUFFER SONNENUHR 2020



Schloss Lieser, Mosel

GESCHMACK

| Süße | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
|-------------|------------|---|----------------|
| Säure | gering | • • • • | hoch |
| Körper | schlank | • • • • | voll |
| Reife | jugendlich | • • • • • | voll gereift |
| Intensität | verhalten | \bullet \bullet \bullet \bullet | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | • • • • • | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Länge | kurz | \bullet \bullet \bullet \bullet | sehr lang |

STIL

körperreich energiegeladen finessenreich deutliche Süße

ANLASS

besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2027 bis 2060 10 bis 12°C Weißwein- oder Universalglas



Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung

ausgedehntes

Hefelager Ausbau

Verzicht auf Filtration

und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

BEWERTUNG

95/100 Falstaff Parker Wine Advocate 98/100

