

# RIESLING TEUFELSPFAD 2020



Braunewell, Rheinhessen

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Aprikose  
Kräuter  
Ananas  
Kalkstein

## STIL

erfrischende Säure  
trocken

## ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040  
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

minimale Zugabe von

Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes

Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 91/100