RIESLING G 700 2018

Braunewell, Rheinhessen

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

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2038
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

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100