

# RIESLING CLOS SAND 2020

BIO

Barmès-Buecher, Elsass

## GESCHMACK

<b>Süß</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

Grapefruit  
Gelber Apfel  
Quitte  
Weißer Pfirsich  
Aprikose  
Kalkstein  
Gebäck  
Kräuter

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken

## WEINBAU

### Rebsorten

Riesling

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

### Biolog. Säureabbau Lagerung

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

