ROTER RIESLING UNGSTEIN SP 2021

Pfeffingen, Pfalz

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

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100