

RIESLING AUSLESE PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN 2022



Schloss Lieser, Mosel

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

körperreich
energiegeladen
finessenreich
deutliche Süße

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

nicht durchgeführt

teils kleine und große

Holzfässer

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100