RIESLING FUCHSMANTEL 2020 BIO

Eymann, 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

AROMEN

Ananas
Aprikose
Grapefruit
Kalkstein
Quitte
Gebäck

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
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 und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	93/100
Parker Wine Advocate	90/100