

RIESLING KABINETT SAARBURGER RAUSCH 2022



Forstmeister Geltz Zilliken, 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

AROMEN

Aprikose
Roter Pfirsich
Mango
Bergbach
(Mineralität)
Honig

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100