

# RIESLING TROCKEN BUNTSANDSTEIN 2020

BIO



John, Frank, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</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  
Ananas  
Mango  
Weißer Pfeffer  
Stein

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten

Riesling

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

