RIESLING LIESER HELDENSTÜCK 2023

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

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Schieferstein

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
8 bis 10°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100