

RIESLING KABINETT WEHLENER SONNENUHR 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
leichte Süsse

ANLASS

auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2047
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

