

# RIESLING GÖNNHEIMER 2024

BIO



Eymann, 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

Gelber Apfel  
Weißer Pfirsich  
Pink Grapefruit  
Ananas  
Mango

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2039  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Riesling

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

### Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach genießen

87/100