

RIESLING KABINETT JUFFER 2024



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

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100