

RIESLING BUTTERFLY 2025



Forstmeister Geltz Zilliken, 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
Schieferstein
Weißer Pfirsich

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

STIL

leicht
erfrischende Säure
leichte Süsse

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2040
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

Parker Wine Advocate 90/100