



Forstmeister Geltz
ZILLIKEN

2021 SAARBURG RIESLING ALTE REBEN TROCKEN

Jahrgang: 2021

AP.Nr.: 13-22

Boden: Devon-Schiefer & Diabas

Lesart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben

Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass

Geschmacksrichtung: trocken

Klassifikation: VDP.ORTSWEIN

CHARAKTER

Tiefwurzelnde Reben bringen tendenziell tiefe Weine hervor: Die Nase beginnt mit einer zartreduktiven Note und nassen Steinen, Wiesenblumen, Zitronenverbene und beschwingt wirkenden Pfirsich- und Apfelaromen. Der straffe Gaumen ist von strukturierter, griffiger Eleganz geprägt, steht unerschrocken zu seiner Säure und balanciert auf einem dünnen Grat zwischen erfrischend, reif und rassig. Unermesslich komplex, ohne auch nur eine Sekunde lang Nuancen und Stil aus den Augen zu verlieren. Das ist das Wunder alter Reben.

SPEISENBEGLEITUNG

Zu den Gerichten, die die Finesse dieses Rieslings noch betonen, gehören Flussfische wie Forellen oder gebackener Karpfen, Thai-Curries der leichteren Art oder - für Vegetarier - ein elegantes Kartoffelgratin.

ANALYSE

Alkohol	12,0 vol %
Restzucker	8,3 g / l
Säure	8,9 g / l

