



Forstmeister Geltz ZILLIKEN

2021 SAARBURG RIESLING TROCKEN

Jahrgang: 2021

AP.Nr.: 14-22

Boden: Devon-Schiefer & Diabas

Leseart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben

Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass

Geschmacksrichtung: trocken

Klassifikation: VDP.ORTSWEIN

CHARAKTER

Dieser mitreißende Ortsriesling fungierte früher als Kabinett trocken, und er scheut nicht davor, die ganze Kraft seiner Herkunft einzusetzen. Die Nase beginnt bezaubernd floral und erinnert an reife Zitronen. Nicht einmal ein Hauch von Restsüße dämpft die flirrenden Noten der spannungsgeladenen Arie, die sich vom ersten Riechen bis zum letzten Schluck zieht. Der schlanke, steinige Gaumen ist aufs Wesentliche reduziert, nahezu transparent in seiner Klarheit. Nur ganz allmählich steigt das Echo von Limettenschale, grünem Tee und Cox Orange-Äpfeln am Gaumen auf, während die salzige Mineralität die vielen Schichten schnell und stetig zusammenführt. Köstlich, kernig und anhaltend: der Inbegriff der Saar.

SPEISEBEGLEITUNG

Die zartgliedrige Art dieses Weins verträgt sich gut mit ähnlich disziplinierten Gerichten wie etwa rohem Spargel, Wildkräutern oder frischen grünen Erbsen als Salat mit Feta und Sumach.

ANALYSE

Alkohol	11,5 vol %
Restzucker	9,0 g / l
Säure	9,0 g / l

