



Forstmeister Geltz  
ZILLIKEN

## 2021 BOCKSTEIN RIESLING KABINETT

Jahrgang: 2021

AP.Nr.: 7-22

Boden: Devon-Schiefer & Diabas

Leseart: 100 % Handlese

Leseart: 100 % eigene Trauben

Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass

Geschmacksrichtung: fruchtig

Klassifikation: VDP.GROSSE LAGE®

### CHARAKTER

Zu gleichen Anteilen Frucht und Blüten setzt dieser komplexe Kabinett mit einer fesselnden Palette von kandierter Ananas über Zitronenkrem und reife Orangen bis hin zum tropischen Touch von Ingwer ein. Runde Säure formt und führt den Wein über den geschmeidigen Gaumen, während saftige gelbe Fruchtaromen auf der Oberfläche wie Segelboote tanzen. Die vielen kühlen Tage des Jahrgangs 2021 kommen dem gelegentlich ins Rubenshafte tendierenden Bockstein zugute und bringen seine kultivierte Art zum Vorschein

### SPEISEBEGLEITUNG

Die ernste Seite dieses Kabinetts lässt sich mit einer einfallsreichen Gemüsebegleitung betonen: Gebirgslinsen, warmer Kichererbsensalat, Süßkartoffelcurry oder auch herzhaft koreanische Pancakes.

### ANALYSE

Alkohol	8,0 vol %
Restzucker	58,3 g / l
Säure	8,8 g / l

