



Eugen Müller

Kontakt

Weinstraße 34a
67147 Forst
Tel. 06326-330
Fax: 06326-6802
www.weingut-eugen-
mueller.de
kontakt@weingut-eugen-
mueller.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr
Sa. 10-16 Uhr
Ferienwohnungen

Inhaber

Stephan Müller

Kellermeister

Jürgen Meißner

Rebfläche


17 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

Eugen Müller heiratete in die Familie Wallbillich ein, die seit 1767 eine Küferei in Forst betrieb. 1952 baute er seinen ersten Wein aus, später kaufte und pachtete er Weinberge zu, 1971 gründete er das Weingut Eugen Müller, das dann von seinem Sohn Kurt Müller und heute von dessen Sohn Stephan geführt wird. Er besitzt Weinberge in den besten Lagen von Forst: Kirchenstück (Buntsandsteingeröll mit Kalksteingeröll, sandigem Lehm und Basalt), Jesuitengarten (Sandsteingeröll, sandiger Lehm und Basalt), Pechstein (Basalt), Ungeheuer (Buntsandstein vermischt mit Kalksandsteingeröll und Basalt) und Freundstück (Buntsandsteingeröll mit Kalksteingeröll durchsetzt). Mehr als drei Viertel der Weinberge sind mit Riesling bestockt. Hinzu kommen Weiß- und Grauburgunder, aber auch rote Sorten wie Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser, Dunkelfelder und Cabernet Cubin.

Kollektion

Stephan Müller kann auch in diesem Jahr wieder mit einer ganzen Reihe starker trockener Rieslinge brillieren, unter denen wir ganz knapp zwei Favoriten haben: Der Kirchenstück zeigt viel gelbe Frucht, Aprikose, Apfel, Orangenschale und dezente steinige Noten, besitzt am Gaumen viel Zug, ist salzig, animierend und nachhaltig, der Pechstein zeigt leicht rauchige und steinig-mineralische Noten, ist etwas zurückhaltender in der Frucht, besitzt viel Druck und Länge. Freundstück, Ungeheuer und Jesuitengarten zeigen alle kräutrig-mineralische Würze und besitzen klare Zitrusfrucht, das Freundstück ist leicht rauchig, das Ungeheuer besitzt Fülle und der Jesuitengarten ist druckvoll. Der Sauvignon Blanc Fumé zeigt viel gelbe Frucht, Pfirsich, Apfel, Maracuja, ist ausgewogen und lang, während der normale Sauvignon Blanc leicht grüne Noten zeigt, Stachelbeerwürze, und auch eine leichte Süße erkennen lässt. 

Weinbewertung

- 82** 2018 Riesling Kabinett trocken (1l) | 11,5%/6,90€
- 85** 2018 Riesling Kabinett trocken Forster Ungeheuer | 12%/9,90€
- 85** 2018 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/9,50€
- 84** 2018 Weißburgunder Kabinett trocken | 12%/8,70€
- 87** 2018 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12,5%/12,90€
- 89** 2018 Riesling Spätlese trocken Forster Pechstein | 12,5%/20,-€
- 88** 2018 Riesling Spätlese trocken „Im Ziegler“ Forster Ungeheuer | 12,5%/20,-€
- 88** 2018 Riesling Spätlese trocken Forster Jesuitengarten | 13%/20,-€
- 88** 2018 Riesling Spätlese trocken Forster Freundstück | 13%/19,-€
- 89** 2018 Riesling Spätlese trocken „Cyriakus“ Forster Kirchenstück | 13%/23,-€
- 87** 2018 Riesling Auslese „Cy“ Forster Kirchenstück | 10,5%/16,50€
- 84** 2015 „Element“ Rotwein trocken | 13%/11,90€

