



# Eugen Müller

## Kontakt

Weinstraße 34a  
67147 Forst  
Tel. 06326-330  
<https://www.weingut-eugen-mueller.de/>  
[kontakt@weingut-eugen-mueller.de](mailto:kontakt@weingut-eugen-mueller.de)

## Besuchszeiten

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

## Inhaber

Stephan Müller

## Betriebsleiter

Stephan Müller

## Kellermeister

Nicklas Joseph,  
Alexander Rupp,

## Außenbetrieb

Andreas Hammerstein,  
Niklas Joseph

## 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, Jesuitengarten, Pechstein, Ungeheuer und Freundstück. Mehr als drei Viertel der Weinberge sind mit Riesling bestockt, hinzu kommen vor allem Weiß-, Grau- und Spätburgunder.

## Kollektion

Stephan Müllers GL-Rieslinge besitzen alle gute Konzentration und eine feine, cremige Textur, der Kirchenstück ist ganz deutlich der komplexeste Wein: Er zeigt ein eindringliches Bouquet mit klaren Noten von gelbem Steinobst, Aprikose, Pfirsich, und dazu eine subtile, steinig-kräutrige Würze, am Gaumen besitzt er ebenfalls klare Frucht, salzige Noten und feinen Druck, ist animierend und nachhaltig. Der Jesuitengarten ist mit Aromen von Aprikose, Apfel und Ananas noch etwas fruchtbetonter, besitzt am Gaumen auch herbe, kräutrige Würze, ist animierend und nachhaltig, der Pechstein ist leicht verhalten im Bouquet, zeigt dezente rauchig-kräutrige Noten, besitzt Grip, leicht salzige Noten und Länge und der Ungeheuer Ziegler zeigt Noten von rotem Apfel, Mango und Kräutern, besitzt eine frische Säure und gute Länge. Der Amphoren-Riesling ist weniger cremig, besitzt dafür feinen Tanningrip, herbe Tabakwürze, steinige und kräutrige Noten, ist druckvoll und sehr salzig. Auch die normalen Lagenrieslinge sind sehr gut, der Ungeheuer ist fruchtbetont, leicht füllig und animierend mit herbem Zitrusgrip, der Jesuitengarten ist leicht steinig, gelbfruchtig und frisch und der Pechstein zeigt leicht kräutrige Noten und viel klare, gelbe Frucht, der rote Element ist kraftvoll, zeigt dunkle Beerenfrucht und Gewürznoten. 

## Weinbewertung

- 82** 2023 Riesling trocken (1l) | 12,5%/8,-€
- 85** 2023 Riesling trocken „Basalt“ | 12%/8,90€
- 86** 2023 Riesling trocken Pechstein Forst | 12%/10,90€
- 87** 2023 Riesling trocken Ungeheuer Forst | 12,5%/11,90€
- 87** 2023 Riesling trocken Jesuitengarten Forst | 12,5%/12,90€
- 85** 2023 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/10,50€
- 89** 2023 Riesling trocken „GL“ Pechstein Forst | 12,5%/26,-€
- 88+** 2023 Riesling trocken „GL“ Ungeheuer Forst Ziegler | 12,5%/26,-€
- 89** 2023 Riesling trocken „GL“ Jesuitengarten Forst | 12,5%/26,-€
- 91** 2023 Riesling trocken „GL“ Kirchenstück Forst | 12,5%/30,-€
- 90** 2022 Riesling trocken „Amphore“ Forst | 13%/39,-€
- 86** 2020 „Element“ Rotwein trocken | 13,5%/13,90€

