



# 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 Käferei 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. Mittlerweile hat Stephens Tochter Jana ihr Geisenheim-Studium in Weinbau und Önologie beendet und sammelt gegenwärtig noch Erfahrungen auf Weingütern im In- und Ausland bevor sie in den Betrieb einsteigen wird. Die Familie 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

Die 2024er GL-Rieslinge werden jetzt mit längerem Hefelager ausgebaut und waren deshalb zum Zeitpunkt unserer Verkostungen noch nicht gefüllt – wir werden sie dann im nächsten Jahr verkosten. Bis auf den 2023er Riesling Kirchenstück Réserve fehlen so in diesem Jahr die Spitzen, der Wein zeigt feine Holzwürze, etwas Kokos, kräutige Noten und verhaltene Frucht, besitzt Druck und deutlich salzige Noten, wirkt aber insgesamt noch sehr jung und kompakt und könnte sich noch steigern. Auch der Spätburgunder wirkt noch jung, besitzt jugendliche Tannine, klare Kirschfrucht, feine minzige Frische und gute Länge. Danach folgen fünf weitere sehr gute Weine, der Grüne Veltliner ist neu im Sortiment, zeigt etwas Birne, Aprikose und hellen Tabak im Bouquet, ist saftig, frisch und leicht pfeffrig, der Sauvignon Blanc Fumé ist von Aromen von Rauch, gerösteten Haselnüssen und gelben Stachelbeeren geprägt, der Riesling Pechstein aus der Linie der normalen Lagenweine zeigt rauchig-kräutige Noten und Ananas, besitzt Grip und etwas Tabakwürze, der Riesling Ungeheuer ist verhalten im Bouquet, besitzt am Gaumen aber klare gelbe Frucht und Grip und der Riesling Jesuitengarten zeigt die deutlichste Frucht, Ananas, Aprikose, ist füllig und saftig. ■

## Weinbewertung

- 82** 2024 Riesling trocken (1l) | 12%/8,-€
- 85** 2024 Riesling trocken Forster | 12%/9,50€
- 87** 2024 Riesling trocken Forster Pechstein | 12%/11,20€
- 87** 2024 Riesling trocken Forster Ungeheuer | 12%/12,20€
- 87** 2024 Riesling trocken Forster Jesuitengarten | 12%/12,90€
- 85** 2024 Sauvignon Blanc trocken | 12%/10,80€
- 87** 2024 Grüner Veltliner trocken | 12,5%/13,90€
- 87** 2023 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12,5%/14,90€
- 90** 2023 Riesling trocken „GL“ „Réserve“ Kirchenstück Forst | 13%/39,-€
- 88** 2022 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ | 13%/25,-€

