

EUGEN MÜLLER



KONTAKT

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

Inhaber
Stephan Müller
Kellermeister
Jürgen Meißner
Rebfläche
17 Hektar
Produktion
150.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

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

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

Unter den trockenen Riesling Spätlesen ragt auch in diesem Jahr der Wein aus dem Kirchenstück wieder heraus, er ist der kraftvollste der Rieslinge, ist konzentriert und komplex, zeigt kräutrig-mineralische Noten und viel klare Frucht, besitzt Grip, Druck und Länge. Die anderen vier Spätlesen ähneln sich stilistisch, alle besitzen klare Frucht, Zitruswürze und ein animierendes Säurespiel, der Pechstein zeigt Noten von grünem Apfel und Grapefruit, ist salzig und frisch, der Freundstück zeigt steinige Würze und besitzt guten Grip, der Ziegler zeigt die für das Ungeheuer typischen kräutrigen Noten und der Jesuitengarten ist noch etwas zurückhaltend, zeigt grünen Apfel und Kräuter. Bei den beiden trockenen Kabinett-Rieslingen besitzt das Ungeheuer mehr Grip als der etwas fülliger, weichere Jesuitengarten, die Auslese ist cremig mit dezenter Süße und frischer Säure, die beiden Sauvignon Blanc zeigen typische Stachelbeerwürze, der Fumé dazu noch Noten von gerösteten Haselnüssen. —

Weinbewertung

- 85 2017 Riesling Kabinett trocken Forster Ungeheuer 12,5 %/9,50 €
- 84 2017 Riesling Kabinett trocken Forster Jesuitengarten 12,5 %/9,90 €
- 85 2017 Sauvignon Blanc trocken 12,5 %/9,- €
- 83 2017 Spätburgunder trocken „Blanc de Noir“ „Virtuoso“ 12 %/7,90 €
- 87 2017 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 12,5 %/12,50 €
- 88 2017 Riesling Spätlese trocken Forster Pechstein 12,5 %/19,- €
- 87 2017 Riesling Spätlese trocken „Im Ziegler“ Forster Ungeheuer 12,5 %/19,- €
- 87 2017 Riesling Spätlese trocken Forster Jesuitengarten 12,5 %/19,- €
- 88 2017 Riesling Spätlese trocken Forster Freundstück 12,5 %/18,- €
- 89 2017 Riesling Spätlese trocken „Cyriakus“ Forster Kirchenstück 13,5 %/22,- €
- 86 2017 Riesling Auslese „Cy“ Forster Kirchenstück 10,5 %/16,50 €/0,5l

