



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 FORSTER SCHNEPFENFLUG RIESLING TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	8,0 g/L
Fruchtsäure:	7,9 g/L

DER WEIN

Der Wein besitzt eine reintonige Frucht im Bouquet, ist recht konzentriert und eindringlich, frisch und direkt im Mund. Ein feiner, jugendlicher Riesling.

Der Boden im Schnepfenflug besteht aus lehmigem Sand und sandigem Lehm. In dieser Lage werden Riesling, Weißburgunder, Silvaner, Gewürztraminer, Spätburgunder und Dornfelder angebaut. Die Weine zeigen sich duftig und blumig.

Ein prima Essensbegleiter zu Fisch- und Fleischgerichten. Ebenso ein erfrischender Riesling in der Schorle im Sommer.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C