



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2018 FREUNDSTÜCK - FORST RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	7,6 g/L

#### DER WEIN

---

Im Bouquet finden sich dichte Pfirsich- und Honignoten, aber auch mineralische Basaltstrukturen. Die gelungene Kombination von natürlicher Restsüße, Fruchtsäure und Mineralität ist für die zukünftige Entwicklung eine optimale Voraussetzung.

Die mineralische Struktur des Rieslings harmoniert sehr gut mit Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

#### DIE LAGE – FORSTER FREUNDSTÜCK

---

Der Name hat seinen Ursprung im Begriff "Am Frienacker" aus dem Jahre 1460. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll, stellenweise mit Kalksteingeröll durchsetzt.

Die Rieslingtrauben reifen auf Grund des besonderen Kleinklimas in dieser Lage außerordentlich gut aus. Sie zeigen stets gute Struktur, Säure und Mineralität. Die Lage umfasst 3,5ha, davon bewirtschaften wir 0,1ha.