



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 FORSTER PECHSTEIN RIESLING KABINETT TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	7,8 g/L

DER WEIN

In den Weinen aus der Lage Forster Pechstein erkennt man am leichtesten den Einfluss des Forster Basalts. Dezent exotische Aromen ergänzen das mineralische, weiche Fruchtaroma. Im Geschmack dominieren cremig – mineralische Komponenten, eine elegante Säurestruktur harmoniert mit der natürlichen Restsüße.

Die mineralische Struktur des Rieslings harmoniert sehr gut mit Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichten sowie zum Abendessen mit Wurst und Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE – FORSTER PECHSTEIN

Mit 21 ha die zweitgrößte der vier Forster Toplagen. Benannt nach dem dahinter liegenden Pechsteinkopf. Sandiger Lehmboden, von dunkelfarbigem Basaltadern durchsetzt.

Hier ist der Anteil an Basaltgestein in den Tonflözen am höchsten. Die deutlich größeren Brocken sind durch die Eruption des Pechsteinkopfvulkans vor vielen Millionen Jahren bereits hierher geschleudert worden.