



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 FORSTER UNGEHEUER RIESLING KABINETT TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,5 g/L
Fruchtsäure:	7,4 g/L

DER WEIN

Unser Ungeheuer zeichnet sich durch eine filigrane Fruchtsäure aus, die sich im Gleichgewicht mit einem zarten natürlichen Restzucker befindet. Ein Zusammenspiel aus tropischen Früchten und Pfirsich charakterisiert sein Aroma. Ein auf Kalkstein und Basalt gewachsener, eleganter Riesling.

Er ist ein idealer Partner zu Fleisch- und Fischgerichten sowie zu vielen Salatvariationen.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Die Lage Ungeheuer umfasst heute 39 ha., nach Südosten exponiert, auf einer Höhe von 120m – 170m zum Waldrand hin ansteigend; optimale Erwärmung, sandiger Lehm- und Tonboden mit Basalt- und Kalksteingeröll durchzogen. Nach einer Anekdote aus dem 19. Jahrhundert soll Reichskanzler Otto von Bismarck eine Reichstagsitzung verschlafen haben, weil er am Vorabend zu viel „Ungeheuer“ getrunken hatte, einen Wein, der ihm „ganz ungeheuer schmecke“. Mit diesem Bonmot erreichte dieser Wein im damaligen Deutschen Reich immerhin eine ungeheure Popularität. Vermutlich bezieht sich aber der Name, der im 14. Jahrhundert erstmals in der Schreibweise „vngehuwern“ auftauchte, auf den Familiennamen „Ungeheuer“.