



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 FORSTER JESUITENGARTEN RIESLING KABINETT TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,0 g/L
Fruchtsäure:	7,8 g/L

DER WEIN

Sein Aroma im recht jungen Stadium wird durch einen exotischen Früchtemix bestimmt. Es dominieren die Aromen wie Aprikose und Pfirsich, was auf eine komplexe Fruchtreihe zurückzuführen ist, aber auch eine gewisse Rosenwürze ist im Wein zu finden. Filigrane, mineralische Strukturen machen ihn zu einem wahren „Kraftprotz“ unter den Kabinettweinen. Im Abgang strahlt ein lebendiges Säure - Restzuckerspiel.

Er ist ein toller Begleiter zu feinen Kalbfleischgerichten mit heller Sauce und allen Fischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

In den früheren Jahrhunderten war der Weinbergsbesitz der Geistlichkeit von großer Bedeutung für die Entwicklung des Weinbaus. So bewahrt die Lagebezeichnung Jesuitengarten die Erinnerung an einen Jesuitenorden, der im Jahr 1764 in Forst Grundbesitz hatte und als Förderer des Weinbaus gegolten hatte. Der Boden besteht aus Sandsteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Die dichten Lehm- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und Mineralstoffaufnahme. Die Rieslinge sind hochfein, elegant und zeichnen sich durch ein harmonisches Spiel von Frucht und Mineralität aus.