



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2018 RIESLING EUGEN MÜLLER FEINHERB

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	11,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,4 g/L
Fruchtsäure:	14,8 g/L

#### DER WEIN

---

Grapefruit- und Aprikosearomen ergänzen das mineralische, weiche Fruchtroma. Im Geschmack dominieren ebenfalls mineralische Komponenten, eine elegante Säurestruktur harmonisiert mit der natürlichen Restsüße. Der hochwertige Begleiter in der Literflasche zu vielen Anlässen.

Den Einstieg in unser Rieslingsortiment bietet unser Gutsriesling. Er wird aus reifen, handverlesenen Rieslingtrauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer gekeltert, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, teilweise mit Kalksteingeröll und Basaltsteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für filigrane, mineralisch-fruchtige Rieslingweine.

Ein prima Essensbegleiter zum täglichen Abendbrot; oder ein erfrischender Riesling in der Schorle jederzeit.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C