



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2018 FORSTER PECHSTEIN RIESLING KABINETT FEINHERB

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	14,3 g/L
Fruchtsäure:	7,7 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. Eine elegante Säurestruktur harmonisiert mit der natürlichen Restsüße.

Der Riesling ist ein frisch-fruchtiger Begleiter zur asiatischen süß-sauren Küche, passt aber ebenso gut zu leichten Geflügel- und Gemüsegerichten!

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.