



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 PECHSTEIN - FORST RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	5,5 g/L
Fruchtsäure:	7,5 g/L

DER WEIN

Im Bouquet finden sich dichte Pfirsich- und Honignoten sowie ein Hauch von Feuerstein, der die mineralische Basaltstruktur des Pechsteins erkennen lässt. Durch die dritte Belegung im Barrique unterstreichen wir die feurig – salzige Mineralität des Pechsteins, ohne die reifen Früchte wie Pfirsich und Quitte zu unterdrücken. Die Kombination von natürlicher Restsüße, Fruchtsäure und gigantischer Mineralität ist für die zukünftige Entwicklung eine optimale Voraussetzung.

Ein idealer Begleiter zu Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten oder einfach pur zum Genießen.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE – FORSTER PECHSTEIN

Der Name leitet sich vom hohen Basaltanteil des Bodens ab. Durch die Charakteristika von Boden und Kleinklima erhalten die im Pechstein gewachsenen Rieslingweine eine außerordentliche Mineralität. Die Weine probieren sich filigran und finessenreich, wirken schlank und lang anhaltend. Die Aromen erinnern an Zitrusfrucht, Feuerstein. Die Lage umfasst 15 ha.