



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 VOM BASALT RIESLING TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,5 g/L
Fruchtsäure:	7,9 g/L

DER WEIN

Es dominieren frische, mineralische Zitrusaromen mit einem Anflug von Ananas und Aprikose im Aroma. Geschmacklich präsentiert sich seine fruchtig - spritzig, leichte Art. Eine zarte Fruchtsäure prädestiniert ihn im Frühling und Sommer als erfrischenden Partner bei vielen geselligen Anlässen.

Zu jeder Zeit ist er ein idealer Partner zu leichten Gerichten sowie zu vielen Salatvariationen.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Unser Riesling VOM BASALT ist eine erste Vorlese von reifen, handverlesenen Trauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer gekeltert, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, mit Basaltsteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für mineralische und fruchtige Weine.