



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO

2018 FORSTER KIRCHENSTÜCK RIESLING AUSLESE



Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Auslese
Geschmacksrichtung:	lieblich
Vorhandener Alkohol:	10,5 % vol.
Fruchtsüße:	78,0 g/L
Fruchtsäure:	8,9 g/L

DER WEIN

Unsere Kirchenstück Auslese besticht durch einen feinen Pfirsichduft. Eine feinwürzige, fruchtige Süße ist gepaart mit einer explosiven Säure im Nachhall.

Gekühlte Vergärung ca. 4 Wochen, Gärstopp durch Kühlung und Filtration.

Ein idealer Aperitif oder Begleiter zum Dessert.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Im 18. Jahrhundert ließen die Forster Einwohner auf einem Hügel dieser Weinlage die heutige Pfarrkirche St. Margareta errichten. Bei der bayrischen Landaufnahme im Jahr 1830 wurde dem "Stück hinter der Kirche" die höchste Bodenbonitätsklasse 65 zuerkannt. Durch die Ortsrandlage erhält das Kirchenstück eine klimatische Sonderstellung. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll mit Kalksteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Angebaut wird hier nur die Rieslingrebe. Die vielschichtigen Weine zeigen ein wahres Potpourri an Aromen, sind sehr saftig, mineralisch und langlebig. Wie schon in früheren Zeiten schätzt auch heute der Weinliebhaber Weine aus dieser wertvollsten Lage der Pfalz.