



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 JESUITENGARTEN - FORST RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	5,0 g/L
Fruchtsäure:	7,6 g/L

DER WEIN

Sein Aroma wird durch einen exotischen Früchtemix bestimmt. Es dominieren die süßlicheren Noten von Aprikose und Pfirsich, was auf eine komplexe Fruchtreife zurückzuführen ist. Eine kräftige, tiefe mineralische Struktur durch die lange Maischestandzeit verleiht dem Wein ein großes Entwicklungspotential.

Der Wein ist ein toller Begleiter sowohl zu Fisch- als auch zu Fleischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE – FORSTER JESUITENGARTEN

In den früheren Jahrhunderten war der Weinbergsbesitz der Geistlichkeit von großer Bedeutung für die Entwicklung des Weinbaus. So bewahrt die Lagebezeichnung Jesuitengarten die Erinnerung an einen Jesuitenorden, der im Jahr 1764 in Forst Grundbesitz hatte und als Förderer des Weinbaus gegolten hatte. Der Boden besteht aus Sandsteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Die dichten Lehm- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und Mineralstoffaufnahme. Die Rieslinge sind hochfein, elegant und zeichnen sich durch ein harmonisches Spiel von Frucht und Mineralität aus.