



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 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.