



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 VOM BASALT RIESLING KABINETT

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	lieblich
Vorhandener Alkohol:	9,5 % vol.
Fruchtsüße:	41,0 g/L
Fruchtsäure:	7,6 g/L

DER WEIN

Unser milder Riesling Vom Basalt ist ein betont frisch-fruchtiger Vertreter der Lage Pechstein. Frische Zitrus- und Passionsfruchtnoten dominieren sein Bouquet, die feine elegante Fruchtsäure spielt mit der erfrischenden natürlichen Fruchtsüße. Ein lebendiger Wein im Sommer.

Zu jeder Zeit ein idealer Begleiter zur asiatischen Küche oder zum Dessert.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Dieser Riesling Vom Basalt wurde aus Trauben der Lage Pechstein gekeltert; benannt nach dem dahinterliegenden Pechsteinkopf. Sandiger Lehmboden, von dunkelfarbigem Basaltadern durchsetzt. Hier ist der Anteil an Basaltgestein in den Tonflözen am höchsten.