



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 UNGEHEUER – FORST „ZIEGLER“ RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	5,0 g/L
Fruchtsäure:	7,4 g/L

DER WEIN

Der Wein ist gekennzeichnet durch eine filigrane Fruchtsäure, die sich im Gleichgewicht mit einem zarten natürlichen Restzucker befindet. Feine elegante und süßliche Fruchtaromen sowie ein Zusammenspiel aus tropischen Früchten charakterisieren sein Aroma.

Nach einer gekühlten Maischestandzeit von 8 Stunden wird der Most bei gekühlter Gärführung zwischen 16 und 18°C vergoren. 20 % des Weines werden in kleinen Holzfässern ausgebaut.

Er kann einfach pur genossen werden, zeigt sich aber auch als ein idealer Partner zu Fleisch- und Fischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Die Lage Ungeheuer umfasst heute 39 ha. nach Südosten exponiert, auf einer Höhe von 120m – 170m zum Waldrand hin ansteigend; optimale Erwärmung, sandiger Lehm- und Tonboden mit Basalt- und Kalksteingeröll durchzogen. Nach einer Anekdote aus dem 19. Jahrhundert soll Reichskanzler Otto von Bismarck eine Reichstagsitzung verschlafen haben, weil er am Vorabend zu viel „Ungeheuer“ getrunken hatte, einen Wein, der ihm „ganz ungeheuer schmecke“. Mit diesem Bonmot erreichte dieser Wein im damaligen Deutschen Reich immerhin eine ungeheure Popularität. Vermutlich bezieht sich aber der Name, der im 14. Jahrhundert erstmals in der Schreibweise „vngehuern“ auftaucht, auf den Familiennamen „Ungeheuer“.

„Ziegler“ war eine ehemalige Bezeichnung einer Parzelle in der Lage Ungeheuer. Hieraus ernten wir unsere Selektion „Ziegler“.