



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 KIRCHENSTÜCK - FORST RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	5,0 g/L
Fruchtsäure:	7,8 g/L

DER WEIN

Das Forster Kirchenstück ist einer der zuletzt gelesenen Weine. Vollreife süßliche Pfirsicharomen und eine würzige Struktur sind ein Zeichen für maximale Reife am Stock. Luftige Erziehung, frühzeitiges Entblättern und Traubenhäufung kurz vor Traubenschluss sind unser Garant für konzentrierte gesunde Trauben. Die Selektion „CYRIAKUS“ wurde nach 18 Stunden Maischestandzeit unter CO₂-Schutz gekeltert und im Pfälzer Stückfass und Tonneaux ausgebaut. Die kräftige, dichte mineralische Struktur, gepaart mit einer präsenten, aber zarten Säure verleiht dem Wein ein großes Reifepotential.

Einfach pur zu genießen!

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE – FORSTER KIRCHENSTÜCK

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.