



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2020 RIESLING TROCKEN < BISCHOF >

| | |
|----------------------|-------------|
| Rebsorte: | Riesling |
| Güteklasse: | QbA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Vorhandener Alkohol: | 12,0 % vol. |
| Fruchtsüße: | 5,0 g/L |
| Fruchtsäure: | 7,9 g/L |

DER WEIN

Der Wein hat eine reintonige Frucht im Bouquet, ist recht konzentriert und eindringlich, frisch und direkt im Mund. Ein nachhaltig feiner, zupackender Riesling.

Die Reben wachsen auf leichten Böden mit lehmigem Sand. Die Namensgebung für den Forster Bischofsgarten liegt erst wenige Jahrzehnte zurück und ist angelehnt an den ehemaligen Weinbergbesitz des Speyerer Fürstbischofs in Forst.

Ein prima Essensbegleiter zu Fleischgerichten und Pizza. Ebenso ein erfrischender Riesling in der Schorle im Sommer.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C