



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2020 FORSTER FREUNDSTÜCK RIESLING SPÄTLESE

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	lieblich
Vorhandener Alkohol:	10,5 % vol.
Fruchtsüße:	50,0 g/L
Fruchtsäure:	8,5 g/L

DER WEIN

Das Forster Freundstück zeichnet sich durch ein Zusammenspiel aus tropischen Früchten aus. Die filigrane Fruchtsäure harmoniert hervorragend mit einer fruchtigen Süße im Abgang. Klassisch im Edelstahl kühl vergoren.

Ein idealer Aperitif oder Begleiter zum Dessert.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Der Name „Freundstück“ hat seinen Ursprung im Begriff "Am Friener" aus dem Jahre 1460. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll, stellenweise mit Kalksteingeröll durchsetzt.

Die Rieslingtrauben reifen auf Grund des besonderen Kleinklimas in dieser Lage außerordentlich gut aus. Sie zeigen stets eine gute Struktur, Säure und Mineralität. Die Lage umfasst 3,5ha, davon bewirtschaften wir 0,1ha.