



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2021 ELEMENT – FORST RIESLING TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,5 g/L
Fruchtsäure:	7,5 g/L

DER WEIN

Im Bouquet finden sich dichte Pfirsich- und Honignoten sowie ein Hauch von Feuerstein, der die mineralische Basaltstruktur des Pechsteins erkennen lässt. Feine elegante und süßliche Fruchtaromen sowie ein Zusammenspiel aus tropischen Früchten charakterisieren sein Aroma. Kraftvoll und lebendig zugleich spielt die Säure mit der Mineralität im Gaumen.

Ein idealer Begleiter zu kräftigen, gegrillten Fleischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Unser Riesling ELEMENT entsteht aus der Handlese von reifen, aromatischen Trauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, mit Basalt- und Kalksteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für mineralische und fruchtige Weine.