



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2024 RIESLING EUGEN MÜLLER FEINHERB

Rebsorte:	Riesling
Gütekategorie:	QbA
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	14,8 g/L
Fruchtsäure:	7,4 g/L

DER WEIN

Grapefruit- und Aprikosearomen ergänzen das mineralische, weiche Fruchtaroma. Im Geschmack dominieren ebenfalls mineralische Komponenten, eine elegante Säurestruktur harmonisiert mit der natürlichen Restsüße. Der hochwertige Begleiter in der Literflasche zu vielen Anlässen.

Den Einstieg in unser Rieslingsortiment bietet unser Gutsriesling. Er wird aus reifen, handverlesenen Rieslingtrauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer gekeltert, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, teilweise mit Kalksteingeröll und Basaltsteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für filigrane, mineralisch-fruchtbare Rieslingweine.

Ein prima Essensbegleiter zum täglichen Abendbrot oder ein erfrischender Riesling in der Schorle jederzeit.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C