



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2024 FORSTER RIESLING FRUCHTIG

| | |
|----------------------|-------------------|
| Rebsorte: | Riesling |
| Geschmacksrichtung: | lieblich vegan |
| Vorhandener Alkohol: | 10,0 % vol. |
| Fruchtsüße: | 35,0 g/L |
| Fruchtsäure: | 7,8 g/L |



DER WEIN

Unser fruchtiger Forster Riesling ist ein frischer Vertreter der Forster Lagen Pechstein, Ungeheuer und Musenhang. Frische Zitrus- und Passionsfruchtnoten dominieren sein Bouquet, die feine elegante Fruchtsäure spielt mit der erfrischenden natürlichen Fruchtsüße.

Zu jeder Zeit ein idealer Begleiter zur asiatischen Küche oder zum Dessert.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Unser Ortsriesling Forster Riesling ist eine erste Vorlese von reifen, handverlesenen 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.