



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2025 FORSTER RIESLING TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	7,8 g/L



DER WEIN

Es dominieren frische, mineralische Zitrusaromen mit einem Anflug von Ananas und Aprikose im Aroma. Geschmacklich präsentiert sich seine fruchtig - spritzig, leichte Art. Eine zarte Fruchtsäure prädestiniert ihn als erfrischenden Partner bei vielen geselligen Anlässen.

Zu jeder Zeit ist er ein idealer Partner zu leichten Gerichten sowie zu vielen Salatvariationen.

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.