

Riesling GROSSE LAGE FORSTER UNGEHEUER QW

Mit dem Begriff Legende sollte man vorsichtig umgehen. Dass der Forster Ungeheuer aber eine Pfälzer Legende darstellt, dem würde sicher niemand widersprechen. Basalt, Kalkmergel und Buntsandstein sind die vorherrschenden Bodenarten. Der Basalt gibt die Wärme, der Kalk die Frische und Salzigkeit, der Buntsandstein die Fülle. Diese Kombination erlaubt es dem Wein sehr präsent zu sein, ohne an Eleganz zu sparen. Ausgebaut zu 100 % im großen Holzfass. Noch ganz am Anfang seiner Entwicklung zeigt die Nase bereits eine exotische Frucht gepaart mit einer feinen Würze. Am Gaumen mineralisch, mit viel Druck und straffem, drahtigem Spiel. Von allem etwas da, aber nie zu viel von einem. Unheimlich präzise.

Erzeuger:	Weingut Andres
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Lachsforellenragout mit Krebschwänzen, Ziegenkäsekuchen mit Paprika
Artikel-Nr.	58069.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	ausgewogen

