



STERN

UNGEHEUER

Riesling trocken ***

Ausbau:

Nach einer mehrstündigen Mazeration der Trauben folgt nach einer sanften Pressung die spontane Gärung im Halbstückfass oder im Tonneau. (2018 teilweise auch im Edelstahl).
Nach einem langen Feinhefelager bis in den April, wird der Wein in die Flasche gefüllt.

Bodenart:

Das **Forster Ungeheuer** ist eine weltberühmte Lage mit einer sehr vielschichtigen Bodenstruktur. Auf einem ehemaligen Korallenriff gelegen ist der Boden von Buntsandstein, Kalk und vulkanischem Basaltgestein geprägt.

Das Ungeheuer liegt auf einer Höhe von 160 m über dem Meeresspiegel.

Weinbeschreibung:

Mineralischer, facettenreicher Riesling mit einer enormen Spannung und einer grandiosen Säure. Im Duft Grapefruit, reifer Pfirsich und Ananas;
sehr mineralischer Geschmack mit einem schier endlosen Finale.

Dekantieren!

Empfohlene Trinktemperatur:

10 – 14 °C