



UNGEHEUER

Riesling Spätlese

fruchtsüss ***

Ausbau:

Nach einer mehrstündigen Mazeration der Trauben folgte nach einer sanften Pressung die Gärung im Edeltank. Durch Kälte wurde die Gärung unterbrochen, um die eigene Fruchtsüße zu bewahren.

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 Ananas, Pfirsich und Mandarine. Mit nur 7,5 % Alkohol, einem schönen Süß-Säure-Spiel und viel Zitrusfrucht im Abgang, ist diese Spätlese pur oder auch zum frisch gebackenen Apfelkuchen ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:

8 –10 °C