



PECHSTEIN

2021

Forst - Riesling unfiltriert * trocken**

Ausbau:

Nach einer mehrstündigen Mazeration der Trauben folgte nach einer sanften Pressung die Gärung im großen Holz. Nach einer **15 Monatelanger Hefelagerung**, folgte die unfiltrierte Abfüllung.

Bodenart:

Der Name der Großen Lage „PECHSTEIN“ leitet sich vom schwarzen Basaltgeröll ab, das hier zusammen mit roter Buntsandsteinverwitterung, sandigem Lehm und feinen Tonteilchen den Boden bestimmt. Ein ehemaliger Vulkan, der Pechsteinkopf oberhalb von Forst, verteilte vor Urzeiten große Mengen von vulkanischem Gestein über die GL. Im Untergrund der Lage Pechstein befinden sich deshalb auch mehrere Basaltadern. Das Basaltgeröll, das auch zur guten Erwärmung der Böden beiträgt, stammt aber nicht nur aus dem Untergrund, sondern auch aus einem nur wenige hundert Meter entfernten Steinbruch – von dort wurde es im 19. Jahrhundert zur (damals so üblichen) Bodenverbesserung in die Weinberge transportiert und eingearbeitet. Die 17,1 ha große GL PECHSTEIN liegt auf einer Höhe von 120-150 Metern über NN und weist mit 6 bis 10 Prozent Steilheit eine geringe Hangneigung auf. Der Anteil an Ton und Lehm im Pechstein bewirkt eine hohe Wasserspeicherkapazität der Böden.

(Text: VDP Pfalz)

Weinbeschreibung:

Mineralisch strukturierter Riesling mit Finesse.
Der intensive Duft und Geschmack nach reifer Aprikose, Mango und Blutorange wird gekrönt von einem langen, leicht hefig-würzigem Finish.