



2021
Forster
Riesling Kabinett
VDP.ORTSWEIN



Weingut:

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Lage / Boden:

Der Forster Kabinett stammt von Böden mit Bundsandsteingeröll, sandigem Lehm und lehmigem Sand.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Lese von Hand mit einem Mostgewicht von 88°Oe. Temperaturgeregelte Vergärung zwischen 17 und 20°C im Edelstahlgebäude. Ausbau im Edelstahlgebäude.

Analyse:

Alkohol:	8.0 % vol
Restzucker:	66,3 g/l
Gesamtsäure:	9.2 g/l

Charakteristik:

Helles Goldgelb im Glas, intensiver Duft nach reifen Früchten, Litschi, Ananas und etwas Honig. Die natürliche Süße der vollreifen Trauben wird durch die Säure perfekt in Schach gehalten. Unser Forster „Kabi“ wirkt dadurch weder schwer noch klebrig. Der niedrige Alkoholgehalt ermöglicht Trinkspaß ohne Reue.

Empfehlung:

Ein Wein, der auch der Schärfe mancher asiatischer Gerichte Paroli bieten kann.