



2017
Forster Stift
Riesling trocken
VDP.ERSTE LAGE

Weingut:

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

Lage/ Boden:

55.51 ha große Einzellage im Osten an die Ortsgemeinde Forst angrenzend, unser Anteil 1,4 ha. Die Namensgebung stammt vom ehemaligen Grundbesitz des St. Guido Stiftes aus Speyer, der seit 1231 nachweisbar ist. Leichte Bodenstruktur aus lehmigem Sand und sandigem Lehm.

Gärung / Ausbau:

Handlese mit 90°Oe. Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebäude. Ausbau im Edelstahlgebäude.

Analyse:

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	6.4 g/l
Gesamtsäure:	7.9 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Ausgewogener und durchweg harmonisch-fruchtiger Riesling mit Duft nach Birne und reifem Apfel. Am Gaumen präsentiert sich der Stift klassisch, feinfruchtig und betört mit Ananas- und Mangoaromen. Die Saftigkeit und Aufgewecktheit dieses Rieslings garantiert einen leichten und unkomplizierten Trinkspaß.

Ein wunderbarer Begleiter zu frischem Spargel sowie zu leichten Geflügel- und Fleischgerichten.