



2018
Forster Stift
Riesling trocken
VDP.ERSTE LAGE



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

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

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 lehmigen Sand und sandigem Lehm.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit 85°Oe. Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebilde. Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 6.0 g/l
Gesamtsäure: 7.4 g/l

Charakteristik:

Der Forster Stift beweist sich als ausgewogener harmonischer Riesling mit ausdrucksstarker Frucht. Olfaktorisch ist zu Beginn der Duft von reifem Apfel und Birnen zu vernehmen, welcher anschließend floralen Noten annimmt. Am Gaumen präsentiert sich der Stift klassisch, feinfruchtig und betört mit Ananas- und Mangoaromen. Die strahlende Saftigkeit und Aufgewecktheit des Rieslings wirkt sehr animierend und garantiert einen leichten und unkomplizierten Trinkspaß.

Empfehlung:

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