



2021
Forster Stift
Riesling trocken
VDP.ERSTE LAGE



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:

55.51 ha große Einzellage im Osten an die Ortsgemeinde Forst angrenzend, unser Anteil beträgt 1,4 ha. Die Namensgebung geht auf den ehemaligen Grundbesitz des St. Guido Stiftes in Speyer zurück, der seit 1231 nachweisbar ist. Leichte Bodenstruktur aus lehmigem 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: 6,1 g/l
Gesamtsäure: 8,4 g/l

Charakteristik:

Der Forster Stift zeigt sich als runder und harmonischer Riesling mit lebendiger und ausdrucksstarker Frucht. Aromen von rotem Apfel, Orangenschale, zarten Kräutern und Wiesenblumen. Am Gaumen präsentiert sich der Stift zupackend, ausfüllend mit einem attraktiven Spiel von etwas Restsüße und feiner Säure. Die strahlende Saftigkeit dieses Rieslings wirkt sehr animierend und sorgt für besondere Trinkfreude.

Empfehlung:

Ein wunderbarer Begleiter zu leichten Geflügel- und Fleischgerichten.