



2019  
*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 lehmigem Sand und sandigem Lehm

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese mit 88°Oe. Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebilde. Ausbau im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 6.0 g/l  
Gesamtsäure: 8.3 g/l

*Charakteristik:*

Der Forster Stift beweist sich als ausgewogener, harmonischer Riesling mit ausdrucksstarker Frucht. Olfaktorisch ist zu Beginn der Duft von reifem Pfirsich und Melone zu vernehmen, welcher im weiteren Verlauf Blütendüfte annimmt. Am Gaumen präsentiert sich der Stift klassisch, feinfruchtig und betört mit Ananas- und Mangoaromen. Die strahlende Saftigkeit und die Aufgewecktheit des Rieslings wirken sehr animierend, nachhallend und vielschichtig.

*Empfehlung:*

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