



2018  
*Forster Elster*  
*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:*

7.89 ha große, leicht hängige Einzellage „Forster Elster“ grenzt im Süden an die Gemeinde Forst - unser Anteil beträgt 0.9 ha. Der Boden ist leicht und besteht aus Bundsandsteingeröll und tonigem Sand. Der Lagename hat nichts mit den diebischen Vögeln in der Gemarkung zu tun, sondern ist wie häufig auf einen Namen zurückzuführen, hier die abgeschwächte Form des altfränkischen Namens „Elrestat“.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit 85° Oechsle, temperaturgeregelt Vergärung bei 16-18° C im Edelstahlgebäude; Ausbau im Edelstahlgebäude.

*Analyse:*

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	5.1 g/l
Gesamtsäure:	7.0 g/l

*Charakteristik/ Empfehlung:*

Die subtile Fruchtaromatik ist für die Elster obligatorisch. Der Riesling besticht vielmehr mit einer kühlen Würze und mit seinem blumigen Duft – erinnernd an Glyzinien und Magnolien. Die gelbe Exotik von Ananas und leicht würzige Noten von weißem Pfeffer komplettieren das ausgewogene Bouquet. Der Riesling zeigt sich am Gaumen mit charmanter Säure und saftigem Nachhall, während die cremige Fülle dem Wein eine besondere Eleganz und Kraft verleiht.