



2021  
*Forster Elster*  
*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:*

Die 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 Buntsandsteingeröll 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 86° Oechsle; temperaturgeregelte Vergärung bei 16-18° C im Edelstahlgebilde; Ausbau im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 12,0 % vol  
Restzucker: 5,0 g/l  
Gesamtsäure: 8,1 g/l

*Charakteristik:*

Unser Forster Elster zeigt sich im Geruch mit frischem Apfel, gelben Früchten und einer feinen Kräutrigkeit. Am Gaumen fest, ausdrucksvoll und saftig. Sehr animierende Säure mit geradezu vibrierender Mineralität. Vielschichtig. Trinkfreude pur!