



2017

*Forster Musenhang  
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:*

8.63 ha große Einzellage im Westen von Forst gelegen, unser Anteil beträgt 0.48 ha. In dem kühlen, am Waldrand abfallenden Gelände, genießen die Trauben eine lange Reifephase. Eine Herleitung des Lagennamens von „musehelde“ (Mäushöhle in Deidesheim) wird vermutet.

*Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit 92 °Oe, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, langer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahlgebilde bis zur Füllung Ende April 2018.

*Analyse:*

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	4.8 g/l
Gesamtsäure:	9.3 g/l

*Charakteristik / Empfehlung:*

Der Musenhang präsentiert sich sehr feingliedrig und dennoch komplex in seinem Duft. Exotisch paaren sich Pink-Grapefruit und Litschi Aromen mit einer zarten Rosenwürze und einem Hauch Eukalyptus. Die kühle Mineralik des Rieslings betont die Waldrandlage terroirgemäß. Gustatorisch baut der Musenhang enormen Druck auf und brilliert mit einer klaren Säurestruktur, einer feinen Salzigkeit und nuancierter Frucht. Ein eleganter Riesling zum Verweilen!

Ein Begleiter zur delikaten Grillplatte mit z.B. Puten-Gemüßespieß aber auch zu Sushi empfehlenswert.