



2018
Forster Musenhang
Riesling trocken

VDP.ERSTE LAGE

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:

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 91 °Oe, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, langer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahlgebilde bis zur Füllung Ende April 2019.

Analyse:

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	3.4 g/l
Gesamtsäure:	7.7 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 einer ätherischen Note von Eukalyptus. Die knackige Kühle und die Mineralik des Rieslings betonen die Waldrandlage terroirgemäß. Gustatorisch baut der Musenhang enormen Druck auf und brilliert mit einer wunderbaren Säurestruktur und einer feinen Salzigkeit. Ein nuanciert-fruchtiger Riesling, der fordernd ist und seinen Anspruch hat.

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