



2021
Forster Musenhang
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:

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 Lagenamens von „musehelde“ (Mäushöhle in Deidesheim) wird vermutet.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 89 °Oe, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, langer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahlgebilde bis zur Füllung Ende April 2022.

Analyse:

Alkohol: 12.5 % vol
Restzucker: 5.6 g/l
Gesamtsäure: 8.4 g/l

Charakteristik:

Der Forster Musenhang präsentiert sich kühl und komplex im Duft. Gelber Apfel, Weinbergspfirsich, Melone, etwas Stein. Zupackend, fest und strukturiert. Sehr mineralisch im Zusammenspiel mit der ausgesprochen reifen Säure. Hier machen sich die Kühle der Lage und die Waldrandnähe bemerkbar. Lang und nachhaltig. Ein „Muss“ für die Liebhaber mineralischer Rieslinge!