



2019
Forster Musenhang
Riesling trocken

VDP. ERSTE LAGE



Weingut:

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.

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 2020.

Analyse:

| | |
|--------------|----------|
| Alkohol: | 13 % vol |
| Restzucker: | 4.0 g/l |
| Gesamtsäure: | 8.4 g/l |

Charakteristik:

Der Forster Musenhang präsentiert sich sehr feingliedrig und komplex im Duft. Verführerisch, jedoch frei von jeglichem Kitsch, 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. Im Geschmack baut der Musenhang enormen Druck auf und tänzelt mit fulminanter Säure und leichter Salzigkeit auf der Zunge. Ein nuancierter und anspruchsvoller Riesling, der einen enorm langen Nachhall besitzt. Groß!