



2021
Forster Ungeheuer
Riesling Spätlese
VDP.GROSSE 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 berühmte Lage Ungeheuer liegt am Fuße des Haardtgebirges. Bereits durch die bayerische Bodenklassifikation von 1828 wurde die Lage als Spitzenlage ausgezeichnet. Die leichte Hangneigung nach Südosten bewirkt eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Die typische Buntsandsteinverwitterung mit dichteren Ton- und Sandschichten, die hier mit Kalkgeröll versetzt sind, sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und einen guten Aufschluss der Mineralien, die dann von der Rebe aufgenommen werden können. Dies verleiht den Rieslingweinen aus dem Ungeheuer ihre große Lagerfähigkeit. Bereits Fürst Bismarck meinte, dieser Wein „schmecke ihm ungeheuer gut.“

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 103° Oechsle und einem Ertrag von 35 hl/ha; temperaturgeregelter Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde; Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	7,5 % vol
Restzucker:	97,5 g/l
Gesamtsäure:	9,4 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas. In der Nase bestechen reife gelbe Früchte, Honigmelone, sowie eine feine Würze. Am Gaumen cremig, mit einem spannenden Spiel von perfekt eingebundener Fruchtsüße und runder, ausgewogener Säure. Sehr gut balanciert. Ein idealer Aperitif, aber auch zu fruchtig-cremigen Desserts wie Joghurt-Limettentörtchen ein wahrer Genuss.