



2017  
*Forster Ungeheuer*  
*Riesling Spätlese*

VDP.GROSSE LAGE

*Weingut:*

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

*Lage / Boden:*

Die berühmte Lage Ungeheuer ist am Fuße des Haardtgebirges gelegen. Nach der bayerischen 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 104° Oechsle und einem Ertrag von 35 hl/ha; temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde; Ausbau im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol:	8.0 %vol
Restzucker:	102.8 g/l
Gesamtsäure:	10.2 g/l

*Charakteristik/ Empfehlung:*

Fruchtsüße, üppige Riesling Spätlese mit duftigen Fruchtnoten von vollreifen Pfirsichen, Aprikosen und reifer Honigmelone. Am Gaumen pikantes Spiel von perfekt eingebundener Fruchtsüße und würziger, ausgewogener Säure. Im Abgang machen zarte Anklänge von Blütennektar und Waldhonig diesen „Klassiker“ nachhaltig und langanhaltend.

Zu süß-sauren Speisen wie beispielsweise Entenbrust mit Mango-Chutney, aber auch zu fruchtig-cremigen Desserts wie Joghurt-Limettentörtchen ein wahrer Genuss.