



Forster Ungeheuer 
Riesling Auslese
2007

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 110° Oechsle und einem Ertrag von 35 hl/ha; temperaturgeregelt Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde; Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	10.2 % vol
Restzucker:	82.5 g/l
Gesamtsäure:	9.0 g/l

Charakteristik:

Goldgelb. Hochfeine, hochviskose Riesling Auslese mit enormen Duft nach reifen Aprikosen und getrockneten Birnen. Ungeheuer viel Körper durch eine würzige, hochkonzentrierte, aber gekonnt eingebundene Fruchtsüße und frischem Säuregerüst.

Empfehlung:

Perfekter Apéritif, aber auch passend zur bunten Käseplatte nach einem üppigen Menü.