



2015  
*Forster Ungeheuer*  
*Riesling Auslese „Goldkapsel“*  
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 128° Oechsle und einem Ertrag von 35 hl/ha; temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde; Ausbau im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 9.0 % vol  
Restzucker: 143.0 g/l  
Gesamtsäure: 11.8 g/l

*Charakteristik:*

Im Duft zeigt sich diese Auslese sehr feingliedrig und würzig. Man glaubt die Sonne zu riechen und entdeckt dahinter kandierte Citrusfrucht, Weißtannenhonig und eine Briese Magnolienduft. Die präsen Säure beweist geschmackliche Lebendigkeit und steht in adäquater Balance zur Extraktsüße. Dieser besondere Wein besitzt einen Tiefgang, der an mannigfachen Früchten entlangführt, eine Dichte, die synonym für Viskosität und ein Abgang der für Unendlichkeit steht.