



2018
FREUNDSTÜCK
Forst Riesling GG

VDP.GROSSE LAGE

Weingut:

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

Lage / Boden:

Die kleinste der Forster Einzellagen (3.53 ha) ist ein flacher, teilweise leicht nach Süden geneigter Weinberg - unser Anteil beträgt 0.33 ha. Die Lage grenzt unmittelbar an die Ortsgemeinde und an die Spitzenlagen Kirchenstück und Ungeheuer. Die Klassifizierung auf der Grundlage des kgl. Bayrischen Grundsteuergesetzes von 1828 zählt das Freundstück in seiner Lagengüte zur Spitze der Pfalz. Der Boden besteht hauptsächlich aus Buntsandstein, stellenweise mit etwas Kalkgeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 92° Oechsle, temperaturregelte Vergärung im Edelstahlgebände.

Analyse:

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	4,6 g/l
Gesamtsäure:	6,3 g/l

Charakteristik:

Leuchtendes Strohgelb. Mit dem Duft assoziiert man einen vollen Obstkorb orangener Früchte, der reichlich bestückt ist mit Mandarinen und herben Kumquats – sehr typisch für die Lage. Eine Würze von weißem Pfeffer und ein ätherischer Hauch von wilder Minze bereichern dieses Potpourri und gesellen sich zu Anflügen von Heu und Kamille. Das Freundstück besticht mit seinem opulenten Charakter und reizt mit dichter Frucht und herrlicher Frische, die sich von der Zungenspitze bis zum Abgang kohärent durchziehen. Mit einem langen und lebendigen Nachhall verabschiedet sich das Freundstück am Gaumen. Ein Riesling als eindrucksvoller Beweis, dass das Phänomen „Terroir“ über die Jahre hinweg tatsächlich schmeckbar ist.