



2019
UNGEHEUER
Forst
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

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 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. Der typische Buntsandsteinverwitterungsboden mit dichteren Ton- und Sandschichten, die hier mit Basalt und 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 95° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung im Edelstahlgebilde und Doppelstückfaß, Lagerung ebenfalls in Edelstahl und Holzfass.

Analyse:

Alkohol: 13 % vol
Restzucker: 3.1 g/l
Gesamtsäure: 8.1 g/l

Charakteristik:

Hellgelb mit grünen Reflexen. Schon im Duft verrät das Ungeheuer seine Herkunft und präsentiert Anklänge von Heu, Eukalyptus und heimischen Früchten. Präzise und geradlinig zeigt sich auch die geschmackliche Typizität des Ungeheuers. Vordergründig erinnert der Wein an Blutpflaumen, saftige Pfirsichfrucht, während er bei intensivem Degustieren eine salzige Mineralik aufweist und durch seine enorme Länge besticht. Die fulminante Säure, der feurig-kraftvolle Körper und die unheimliche Dichte machen das Ungeheuer zweifelsohne zu einem unvergesslichen Monument.