



2020  
**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 94° Oechsle, Vergärung im Edelstahlgebilde und spontan im Doppelstückfaß, Lagerung ebenfalls in Edelstahl und Holzfass.

### *Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 2.6 g/l  
Gesamtsäure: 7.4 g/l

### *Charakteristik:*

Hellgelb mit grünen Reflexen. Schon im Duft verrät das Ungeheuer seine Herkunft und präsentiert Anklänge von Heu und heimischen Früchten wie Weinbergspfirsich. Vordergründig erinnert das Ungeheuer an Blutpflaumen, satte Aprikosenfruchtnoten und zeigt sich spannungsvoll und präzise. Bei intensivem Verkosten, schmeckt man die Salzigkeit des Basaltgesteins deutlich heraus. Es überzeugt nicht nur durch diese Präzision und Filigranität, sondern auch durch den kraftvollen Körper und die Dichte. Das Ungeheuer ist gewiss einer der komplexesten Weine, der zu einem unvergesslichen Weinerlebnis führt.