



2021  
**UNGEHEUER**  
Forst  
**Riesling GG**  
VDP.GROSSE LAGE



### *Weingut:*

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

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. In 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, Vergärung im Edelstahlgebilde und spontan im Doppelstückfaß, Lagerung ebenfalls in Edelstahl und Holzfass.

### *Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 5.6 g/l  
Gesamtsäure: 7.8 g/l

### *Charakteristik:*

Ein strahlendes helles Gelb nimmt das Auge gefangen. Gelbe und exotische Früchte, sowie Wiesenblumen steigen in die Nase. Ausfüllend aber filigran, etwas schmelzig, mit animierender Säure. Perfekt balanciert, komplex und endlos lang. Unser „Klassiker“, ein Paradebeispiel für einen großen Riesling von der Mittelhaardt!