



2018  
*UNGEHEUER*  
*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 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 92° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 16-18° C im Edelstahlgebilde, Lagerung zu 30% im Edelstahl, 70% im Stückfass

*Analyse:*

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	3.3 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l

*Charakteristik:*

Hellgelb mit grünen Reflexen. Schon im Duft verrät uns das Gewächs seine Herkunft. Es erinnert an heimische Früchte wie Aprikosen und Weinbergspfrirsische. Blutpflaumen und ein zarter Blütenduft untermalen die Feingliedrigkeit des Weines. Beim Degustieren verantwortet der feurig-kraftvolle Körper die Dichte und die pikante Säure den langen Nachhall des Ungeheuers. Die deliziose Feuersteinnote spiegelt das Terroir unverkennbar wider. Trotz seiner Jugendlichkeit lässt sich erahnen, welch großes Potential im Ungeheuer vorzeitig ruht.