



2017  
**UNGEHEUER**  
*Forst Riesling GG*  
VDP.GROSSE LAGE

*Weingut:*

20 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 96° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 16-18° C im Edelstahlgebilde, Lagerung im Edelstahl, Stückfass und Tonneau.

*Analyse:*

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	6.4 g/l
Gesamtsäure:	8.8 g/l

*Charakteristik:*

Leuchtendes Strohgelb. Schon im Duft verrät uns das Gewächs seine Herkunft. Es erinnert an heimische Früchte wie Aprikosen und Pfirsiche. Blutpflaumen und ein zarter Violenduft untermalen die Feingliedrigkeit des Weines. Beim Degustieren verantwortet der feurig-kraftvolle Körper die Dichte und den langen Nachhall des Ungeheuers. Die geballte Riesling-Power lässt sich trotz seiner Jugendlichkeit erahnen und wächst erfahrungsgemäß stetig. Die fulminante Säure und die deliziose Feuersteinnote sorgen besonders in diesem Jahrgang für ein unverkennbares Ungeheuererlebnis.