



2016  
*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 93° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 16-18° C im Edelstahlgebände.

*Analyse:*

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	3.5 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l

*Charakteristik:*

Leuchtendes Strohgelb. Schon im Duft verrät uns das Gewächs die Herkunft. Es erinnert an einen Obstkorb, gefüllt mit heimischen Früchten wie Marillen und Pfirsiche. Blutpflaumen und ein Hauch Kräuterwürze untermalen das Potpourri. Der feurig-kraftvolle Körper verantwortet die Opulenz und Dichte der geballten Rieslingpower mit feinem Schmelz. Eine nuancierte Feuersteinnote steht in Balance zur mineralisch, rassigen Säure und verspricht ein unverkennbares, harmonisches Ungeheuererlebnis.