



2018  
*PECHSTEIN*  
*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 15 ha große Lage ist nach Südosten ausgerichtet und zum Waldrand hin ansteigend. Durch die hohe Einstrahlung der Sonne und den Basaltsteinen erwärmt sich der Boden stark und bewirkt eine hohe Reife der Trauben.

Der Name "Pechstein" leitet sich vom hohen Basaltanteil (schwarzes, vulkanisches Gestein) des Bodens ab. Ein ehemals aktiver Vulkan der "Pechsteinkopf", oberhalb von Forst gelegen, verteilte vor Urzeiten große Mengen von vulkanischem Gestein. Im Untergrund der Lage befinden sich Basaltadern, während lose Basaltsteine auch an der Oberfläche der Lage zu finden sind.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit 91° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 16-18°C im *neuen* Stückfass.

*Analyse:*

Alkohol:	12,5 % vol
Restzucker:	5.0 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l

*Charakteristik:*

Zartes Goldgelb im Glas. Anfänglich zeigt sich der Pechstein mit frischer Citrusfrucht und nuancierter Physalis in der Nase. Beim Entfalten im Glas ergänzen dezent-rauchige Noten und ein betörender Hauch Vanille den Biss und Charakter. Eine komplexe Zestenaromatik verleiht dem Pechstein eine kleine Phenolik und Mehrdimensionalität. Die salzige Mineralik macht den Wein besonders griffig und die saftige Klarheit verspricht eine gewaltige Langlebigkeit am Gaumen. Ein sehr konzentrierter Riesling, dessen Potential mit den Jahren noch deutlich wachsen wird.