



2019
PECHSTEIN
Forst
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

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 ist.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 92° Oechsle, spontan vergoren im 2-jährigen neuen Sückfass.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 4.0 g/l
Gesamtsäure: 7.8 g/l

Charakteristik:

Zartes Goldgelb im Glas. Anfänglich zeigt sich der Pechstein mit feiner Frucht von Citrus und Physalis. Ein Hauch Orangenblüte und eine ätherische Kühle kitzeln im Duft und umgarnen das dezente Fruchtaroma. Beim Entfalten im Glas verleiht der Zestengeschmack, die aberwitzige-Salzigkeit und die pikante Würze dem Pechstein eine unverwechselbare Mehrdimensionalität. Der 2019er Jahrgang zeigt eine enorme Tiefgründigkeit und Präzision, die mit den Jahren noch deutlicher werden wird.