



2016
PECHSTEIN
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 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 92° Oechsle, kontrollierte Spontanvergärung anfangs im Edelstahlgebinde, anschl. Gärung und Ausbau im 500l-Tonneau.

Analyse:

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	4.6 g/l
Gesamtsäure:	7.2 g/l

Charakteristik:

Zartes Goldgelb im Glas.

Anfänglich zeigt sich der Pechstein puristisch mit frischer Citrusfrucht in der Nase. Beim Entfalten im Glas ergänzen dezent-rauchige Noten und ein betörender Hauch Vanille den Biss und Charakter. Eine Mehrdimensionalität beweist sich durch eine schlanke Phenolik und einer mineralischen Säure, die ebenso Langlebigkeit verspricht. Der Pechstein vibriert, erzeugt Spannung und lässt erahnen, was noch Großes auf uns wartet.