



2018
JESUITENGARTEN
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:

Zwischen den Lagen Kirchenstück, Ungeheuer und Pechstein liegende Spitzenlage mit einer Größe von 6,96 ha. Der Boden des leicht hängigen Geländes besteht aus Sandsteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Die dichten Lehm –und Sandschichten sorgen für optimalen Wasserhaushalt und Mineralstoffaufnahme. Die Rieslinge zeichnen sich daher durch hochfeine Art, harmonisches Spiel und Mineralität aus. Das Jesuitenkloster in Neustadt war früher in dieser Lage begütert.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 93° Oechsle, Vergärung bei 16-18°C und Lagerung in Tonneaux (Erst- und Zweitbelegung).

Analyse:

Alkohol:	13.0 % vol
Restzucker:	4.9 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l

Charakteristik:

Leuchtendes Strohgelb im Glas. Zu Beginn steigt ein schmeichelnder Blütenduft empor, welchem warme Fruchtaromen folgen. Eine feine Holzaromatik begleitet den Wein gekonnt und sorgt für eine gewisse Tiefgründigkeit. Allen voran zeigen sich exotische Aromen von Mango, Sternfrucht und reifer Maracuja. Das breite Aromaspektrum wird von einer pfeffrigen Würze gestärkt, die sich auch geschmacklich wiederfindet. Eine geballte Exotik bringt geschmacklich eine gewaltige Saftigkeit mit und verantwortet einen kraftvollen langen Abgang. Der Jesuitengarten besticht mit markant voluminösem Körper und seiner verträumten Art und Weise. Ein Riesling, der einen gedanklich in ein Federbett manövriert und zum Verweilen einlädt.