



# Eugen Müller

## Kontakt

Weinstraße 34a  
67147 Forst  
Tel. 06326-330  
Fax: 06326-6802  
www.weingut-eugen-mueller.de  
kontakt@weingut-eugen-mueller.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr  
Sa. 10-16 Uhr  
Ferienwohnungen

## Inhaber

Stephan Müller

## Betriebsleiter

Stephan Müller

## Kellermeister

Alexander Rupp,  
Andreas Hammerstein

## Außenbetrieb

Andreas Hammerstein,  
Niklas Joseph

## Rebfläche


17 Hektar

## Produktion

150.000 Flaschen

Eugen Müller heiratete in die Familie Wallbillich ein, die seit 1767 eine Küferei in Forst betrieb. 1952 baute er seinen ersten Wein aus, später kaufte und pachtete er Weinberge zu, 1971 gründete er das Weingut Eugen Müller, das dann von seinem Sohn Kurt Müller und heute von dessen Sohn Stephan geführt wird. Er besitzt Weinberge in den besten Lagen von Forst: Kirchenstück, Jesuitengarten, Pechstein, Ungeheuer und Freundstück. Mehr als drei Viertel der Weinberge sind mit Riesling bestockt, hinzu kommen vor allem Weiß-, Grau- und Spätburgunder.

## Kollektion

Drei sehr starke Rieslinge stehen in diesem Jahr gleichauf an der Spitze von Stephan Müllers Kollektion: Neu ist der in einer Amphore ausgebaute Riesling, der rauchig-steinige Würze und viel klare Frucht zeigt und feinen Tanningrip besitzt, salzig, geradlinig und sehr nachhaltig ist. Der Ungeheuer Réserve zeigt im Bouquet noch sehr dominante Holzwürze, die am Gaumen aber schon besser eingebunden ist, er besitzt feine Zitrusnoten, Druck und salzige Länge, der Kirchenstück „GL“ zeigt neben steinigen Noten auch gelbes Steinobst im Duft, ist animierend, frisch, besitzt Grip, Druck und salzige Länge. Auch die anderen 2021er „GL“-Rieslinge sind sehr frisch, der Jesuitengarten zeigt steinig-kräutrige Noten, besitzt ein animierendes Säurespiel und viel Grip, der Pechstein ist im dezent rauchigen Bouquet noch etwas verhalten, besitzt dann am Gaumen aber klare gelbe Frucht, ist sehr nachhaltig und der Ungeheuer Ziegler besitzt viel gelbe Frucht, Aprikose, Ananas und leicht kräutrig-mineralische Noten. Unter den restlichen Lagenrieslingen ist der Jesuitengarten etwas nachhaltiger als Pechstein und Ungeheuer, der Sauvignon Blanc ist fruchtbetont und frisch, der Spätburgunder zeigt dunkle Frucht, Pflaume und Mokka und besitzt noch jugendliche Tannine. 

## Weinbewertung

- 83** 2022 Riesling trocken (1l) | 12,5%/8,-€
- 86** 2022 Riesling trocken Pechstein Forst | 12,5%/10,50€
- 86** 2022 Riesling trocken Ungeheuer Forst | 12,5%/11,50€
- 87** 2022 Riesling trocken Jesuitengarten Forst | 13%/12,50€
- 86** 2022 Sauvignon Blanc trocken „Alte Reben“ | 12,5%/12,50€
- 89** 2021 Riesling trocken „GL“ Pechstein Forst | 13%/24,-€
- 88** 2021 Riesling trocken „GL“ Ungeheuer Forst Ziegler | 12,5%/24,-€
- 89** 2021 Riesling trocken „GL“ Jesuitengarten Forst | 12,5%/24,-€
- 87** 2022 Riesling trocken Jesuitengarten Forst | 13%/12,50€
- 90** 2021 Riesling trocken „GL“ Kirchenstück Forst | 12,5%/29,-€
- 90** 2021 Riesling trocken „GL“ „Réserve“ Ungeheuer Forst | 12,5%/39,-€
- 90** 2021 Riesling trocken „Amphore“ Forst | 12,5%/39,-€
- 87+** 2020 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ | 12,5%/25,-€

