



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2021 UNGEHEUER - FORST RÉSERVE RIESLING GROBE LAGE TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	5,5 g/L
Fruchtsäure:	7,9 g/L

#### DER WEIN

---

Vollreife süßliche Pfirsicharomen und eine würzige Struktur sind ein Zeichen für maximale Reife am Stock. Luftige Erziehung, frühzeitiges Entblättern und Traubenhalbierung kurz vor Traubenschluss sind unser Garant für konzentrierte, gesunde Trauben.

Unser Réserve wurde nach 18 Stunden Maischestandzeit unter CO<sub>2</sub>-Schutz gekeltert, im Barrique - zweite Belegung - ausgebaut und nach 15 Monaten abgefüllt. Die kräftige, dichte mineralische Struktur, gepaart mit einer präsenten, aber zarten Säure verleiht dem Wein ein großes Reifepotential.

Einfach pur zu genießen!

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

#### DIE LAGE

---

Die Lage Ungeheuer umfasst heute 39 ha. nach Südosten exponiert, auf einer Höhe von 120m – 170m zum Waldrand hin ansteigend; optimale Erwärmung, sandiger Lehm- und Tonboden mit Basalt- und Kalksteingeröll durchzogen. Nach einer Anekdote aus dem 19. Jahrhundert soll Reichskanzler Otto von Bismarck eine Reichstagssitzung verschlafen haben, weil er am Vorabend zu viel „Ungeheuer“ getrunken hatte, einen Wein, der ihm „ganz ungeheuer schmecke“. Mit diesem Bonmot erreichte dieser Wein im damaligen Deutschen Reich immerhin eine ungeheure Popularität. Vermutlich bezieht sich aber der Name, der im 14. Jahrhundert erstmals in der Schreibweise „vngehuern“ auftaucht, auf den Familiennamen „Ungeheuer“.