



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2022 ELEMENT – FORST RIESLING TROCKEN

Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,5 g/L
Fruchtsäure:	7,5 g/L

#### DER WEIN

---

Im Bouquet finden sich dichte Pfirsich- und Honignoten sowie ein Hauch von Feuerstein, der die mineralische Basaltstruktur des Pechsteins erkennen lässt. Feine elegante und süßliche Fruchtaromen sowie ein Zusammenspiel aus tropischen Früchten charakterisieren sein Aroma. Kraftvoll und lebendig zugleich spielt die Säure mit der Mineralität im Gaumen.

Ein idealer Begleiter zu kräftigen, gegrillten Fleischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

#### DIE LAGE

---

Unser Riesling ELEMENT entsteht aus der Handlese von reifen, aromatischen Trauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, mit Basalt- und Kalksteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für mineralische und fruchtige Weine.