



2020  
**BASALT**  
*Riesling trocken Forst*  
**VDP.ORTSWEIN**



*Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Lage / Boden:*

Aus Rieslingtrauben, die auf den basalthaltigen Terroirs unserer Forster Spitzenlagen Ungeheuer und Pechstein gewachsen sind. Das Basaltgestein vulkanischen Ursprungs stammt aus dem „Pechsteinkopf“ und ist in Forst einmalig für die Pfalz.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit 89 °Oechsle; Vergärung und Ausbau im neuen Stückfass. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2021.

*Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 3.5 g/l  
Gesamtsäure: 7.2 g/l

*Charakteristik:*

Der Basalt zögert keine Sekunde im Glas, um seine Herkunft zu verraten. Gleich zu Beginn überzeugt die nuancierte und überaus klare Frucht im Duft. Die hohe Komplexität äußert sich vor allem am Gaumen – selbst im frühen Stadium. Das vulkanische Gestein verspricht eine überaus präzise Mineralität und die leise Wucht und Opulenz wird komprimiert von einer besonderen Tiefe und Mehrdimensionalität. Rauchige Aromen, Aromen von Orangenschale und ätherische Nuancen komplettieren das Gesamtbild und schaffen somit ein Konstrukt, welches für zwei Jahrzehnte geschaffen ist.

Das Terroir ist den Toplagen „Ungeheuer“ und „Pechstein“ zu verdanken.