

Forster Pechstein Riesling Feinherb



Druesort:	Riesling
Smagsprofil:	Feinherb/halvtør
Alkoholindhold:	11,5%
Frugtsødme:	14,2 g/L
Frugtsyre:	7,8 g/L

Vinen

I vinene fra marken Forster Pechstein fornemmer man tydeligst indflydelsen fra Forster- basalten. Diskrete, eksotiske aromaer supplerer den mineralske og bløde frugtprofil. En elegant syrestruktur harmonerer smukt med den naturlige restsødme.

Denne Riesling er en frisk og frugtig ledsager til asiatisk sød-sur mad, men passer også rigtig godt til lette retter med fjerkræ eller grøntsager.

MARKEN – FORSTER PECHSTEIN

Med sine 21 ha er dette den næststørste af de fire topmarker i Forst. Den er opkaldt efter den bagvedliggende Pechsteinkopf. Jorden består af sandet ler, gennemtrukket af mørke basaltårer.

Her er andelen af basalt i lerlagene den højeste

Anbefalet serveringstemperatur:

8-10 C