

Forster Jesuitengarten Erste Lage



Druesort:	Riesling
Smagsprofil:	Tør
Alkoholindhold:	13,0 %
Frugtsødme:	7,0 g/L
Frugtsyre:	7,8 g/L

Vinen

Aromaen er præget af en eksotisk frugtmix. Abrikos og fersken dominerer, hvilket skyldes en kompleks frugtmodning – men der findes også et strejf af rosenkrydderi i vinen. Fine, mineraliske strukturer gør den til en sand kraftkarl. I eftersmagen fremstår et levende spil mellem syre og restsødme.

En fremragende ledsager til fine kalvekødsretter med lys sauce samt alle fiskeretter.

Lokaliteten

I tidligere århundreder spillede gejstlighedens vinmarksbesiddelser en stor rolle for udviklingen af vinbruget. Navnet Jesuitengarten bevarer mindet om en jesuiterorden, som i 1764 ejede jord i Forst og blev betragtet som en vigtig støtte for vinavlen.

Jorden består af sandstensgrus, sandet ler og basalt. De tætte ler- og sandlag sikrer en optimal vandbalance og mineraloptagelse. Riesling-vinene herfra er særdeles fine og elegante og kendetegnes af et harmonisk samspil mellem frugt og mineralitet.

Anbefalet serveringstemperatur: 8–10 °C