

Forster Riesling Trocken



Druesort: Riesling

Smagsprofil: Tør

Alkoholindhold: 12,5%

Frugtsødme: 6,5 g/L

Frugtsyre: 7,9 g/L

Vinen

Friske, mineralske citrusaromaer dominerer duften, ledsaget af et strejf af ananas og abrikos. I smagen viser vinen sin frugtige, sprøde og lette karakter. Den fine frugtsyre gør den til en forfriskende ledsager i forår og sommer, perfekt til mange hyggelige og sociale anledninger.

Til enhver tid er den en ideel partner til lette retter og et bredt udvalg af salater.

Markerne

Vores Riesling BASALT er en tidlig selektion af modne, håndplukkede druer fra Forster-vinmarkerne Musenhang, Pechstein og Ungeheuer – alle blandt de absolut bedste Riesling-marker i Pfalz.

Jordbunden består af sandede ler- med kompakte fine leraflejringer, gennemtrukket af basalt- og kalksten. Det er netop denne kombination, der danner fundamentet for mineralske og frugtige Rieslings med klar terroir karakter.

Anbefalet serveringstemperatur:

8-10 C