



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2022 RIESLING @ GEWÜRZTRAMINER

Rebsorte:	Riesling & Gewürztraminer
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	13 g/L
Fruchtsäure:	7,3 g/L

DER WEIN

Die Vereinigung aus 60% Riesling und 40% Gewürztraminer ergibt eine feine Cuvée.

Die spritzige Art des Rieslings wird verfeinert durch die komplexen und weichen Aromen des Gewürztraminers. Dieser Wein ist eine traditionsreiche Cuvée mit einer Kombination aus fruchtigen und blumigen Noten.

Zu jeder Zeit passt er zu Sushi sowie zu Gemüse- und Fischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE LAGE

Unser Riesling stammt aus der Lage Ungeheuer, die zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählt. Der mit Kalksteinen durchzogene Boden bildet die Basis für mineralische und fruchtige Weine.

Kombiniert wird dieser Riesling mit unserem Gewürztraminer aus der Grand-Cru-Lage „Reiterpfad“.