



"Ungeheuer" Forster Riesling trocken GG, VDP.Grosse Lage

Georg Mosbacher
Deutschland, Pfalz

Vinifikation

Handlese, Vergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Feinhefe im grossen Holzfass

Charakter

Goldgelb; Verführt mit vielschichtigem Bouquet von gelbem Pfirsich und pink Grapefruit. Florale Anklänge von Melisse und feine Wiesenkräuter verleihen dem Wein Eleganz und Komplexität. Auf dem Gaumen mit viel Druck und präzise zugleich. Saftige Frucht, eine vibrierende Säurestruktur und die charakteristische Mineralität Lageböden bilden ein spannungsreiches Zusammenspiel. Der Wein wirkt kraftvoll und überzeugt durch seine klare Struktur, seinen tiefen Kern und seine beeindruckende Balance.

Terroir

120-130 m über NN

Die kleinste der Forster Einzellagen ist ein flacher, teilweise leicht nach Süden geneigter Weinberg. Die Lage grenzt unmittelbar an die Ortsgemeinde und an die Spitzenlagen Kirchenstück und Ungeheuer. Die Klassifizierung auf der Grundlage des kgl. bayrischen Grundsteuergesetzes von 1828 zählt das FREUNDSTÜCK in seiner Lagengüte zur Spitze der Pfalz. Im Rieslingweinberg in dieser Lage erzeugen wir daher ein "Grosses Gewächs".

Böden: Buntsandsteingeröll, stellenweise etwas Kalkgeröll

Gesamtgrösse: 3,53 ha

Namensgebung: Der Name leitet sich vom Personennamen Freund ab.

Weincharakteristik

Bevorzugte Lage in unmittelbarer Dorfnähe bringt Weine mit hoher Reife und feiner Fruchtigkeit. Die Rieslingtrauben reifen aufgrund der geschützten Lage ausserordentlich gut aus und zeigen stets gute Struktur, Säure und Mineralität. Durch die Kessellage am Rande des Dorfes gelingt es hier in manchen Jahren Eisweine zu erzeugen.

Geschichte



Die nur wenige Hektar umfassende Lage Freundstück gilt seit der historischen bayerischen Bodenklassifikation von 1828 als eine der Spitzenlagen der Pfalz. Diese Herkunft prägt den Wein mit einer aussergewöhnlichen Eleganz und feiner Kräuterwürze, die ihn von vielen anderen Grossen Gewächsen der Region unterscheidet.

Konsumhinweis

Fisch & Meeresfrüchte, Lachs, Jakobsmuscheln oder Sushi, passt perfekt zu asiatischen Gerichten, helles Fleisch und Geflügel, Lauch-Tortilla, Spargelgerichte, Salate mit fruchtigen Komponenten wie Apfel und Minze.

Technische Details

Traubensorten:	100% Riesling / Rheinriesling
Trinkreife:	2026 - 2044
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2024	Falstaff	94/100
------	----------	--------

