



2021 Forster Riesling trocken Black Edition

Pfalz, Weingut Heinrich Spindler (Bio)

Riesling-Geheimtipp in Bioqualität

Beschreibung:

Mit seinen fast 400 Jahren zählt das Weingut zu den ältesten Deutschlands. Der qualitätsorientierte Markus Spindler bewirtschaftet heute rund 16 Hektar Rebfläche in fast allen Forster Spitzenlagen und bearbeitet dabei seit 2015 seine Weingärten nach den Regeln des biologischen Weinbaus. Nur die besten Rieslinge – seine Großen Gewächse – erhalten die begehrte Auszeichnung „Black Edition“.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, verführerisches Bouquet köstlicher Duft mit typischer Aromatik der berühmten Pfälzer Spitzenlagen, aus denen er stammt. Offene, großzügige Frucht aus der Lage Forster Elster, Kraftvolle Würze und Mineralität aus der GG-Lage Forster Ungeheuer, rauchige Aromen und Komplexität aus dem Forster Pechstein. Saftig und Cremig, zugleich zupackend, mit satter Frucht gelber und exotischer Früchte sowie einer präzisen, feinwürzigen Mineralität. Bei aller Kraft und Länge zugleich auch mit gekonnter Präzision und Frische, finessenreich und filigran, mit perfekt eingebundener, harmonischer Fruchtsäure. Sehr lang und intensiv im Abgang, ein großartiger Riesling in Bio-Qualität, der viele weitaus teureren Weine das Fürchten lehrt und zumindest ebenbürtig ist.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Spindler
Bewertung(en):	0, 0
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0897821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Forster Riesling trocken Black Edition

Pfalz

Weingut Heinrich Spindler (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	0, 0
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren