



FORSTER

— Nahe —

- Die Nahe ist unsere Heimat.
- Der Boden spielt eine wichtige Rolle.
- Die Natur liegt uns am Herzen.
- Wir arbeiten ökologisch seit 1994.
- Jedes Jahr ist anders.
- Sonne und Regen, die Jahreszeiten prägen den Wein.



RIESLING NAHE Spätlese feinfruchtig 2019

Kategorie	NAHE.ERDEN.LAGEN
Herkunft	Rümmelsheim
Alkoholgehalt	10,0 %
Süße	37,0 g
Weinsäure	6,4 g
Besonderheiten	vegan
Auszeichnung	SILBER Internationaler Bioweinpreis 2020

Beschreibung „Solist“

Knackiger Apfel im Duft, Quitte, Birne und auch Citrus, harmonisch mit schönem Süße-Säure-Spiel, das Lust auf den nächsten Schluck macht, im Abgang leicht salzige Noten

Jetzt wird's feinfruchtig: Rund 40 Gramm Restzucker pro fallen geschmacklich weitaus weniger ins Gewicht, es als diese Zahl womöglich vermuten lässt. Denn der Riesling zeigt eine wohl balancierte Vermählung von Süße & Säure. Die Süße unterstreicht das Gelbfrucht-Aroma des Rieslings & lässt die Fruchtaromen von Pfirsich & Apfel bis Sternfrucht, Ananas & Akazienhonig hell aufblitzen, die Säure fängt das nuancenreiche Fruchtspiel wieder ein und leitet über zu Nuancen von grünem Tee, rosa Beeren vom brasilianischen Pfefferbaum & Bergamotte. Frucht & zart-süßer Schmelz kombiniert mit Säure & Würze machen ihn mit seinen schlanken 10 Vol.% Alk. zu einem Genuss, der solo zu überzeugen weiß, aber auch als Weinbegleiter zu würzigen und leicht scharfen Speisen aus der orientalischen oder asiatischen Küche aufzutrupfen vermag. Ein weites Feld zum Erkunden von tollen Wine & Dine-Kombinationen. *Kai Brückner, moderne Topfologie*

WEINGUT FORSTER

Burg-Layer-Str. 20 D-55452 Rümmelsheim t 06721 45123 mail@weingutforster.de