



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 feinherb 2020

Kategorie	NAHE.ERDEN.LAGEN
Herkunft	Rümmelsheim, Dorsheim
Alkoholgehalt	11,5 %
Süße	13,1 g
Weinsäure	7,4 g
Besonderheiten	vegan

Beschreibung erfrischende rieslingtypische Säure & eine zartherbe Kräutrigkeit vereinen sich mit der subtilen Fruchtsüße. Frische, Frucht & Stoffigkeit treffen perfekt ausbalanciert auf die Zunge. Hell aufblitzende Gelbfrucht & zarte florale Anklänge prägen die Nase. Am Gaumen gesellt sich zum fruchtigen Spiel von leicht kandierter Aprikose & Kafirlimette eine druckvolle Kräuterwürze & eine zarte Pfeffrigkeit. Tiefe & Extraktreichtum bestimmen die Textur, die federleichte Fruchtsüße tanzt zusammen mit zartherber Kräutrigkeit & saftigem Säurezug über die Zunge.

Passt zu: leicht fruchtigen und säurebetonten Speisen, mit dezent scharfen Gerichten der Asia-Küche & fruchtig-frischen Gerichten des Mittelmeerraumes. Beispiel: Ein frischer Sommersalat mit Jakobs-muscheln, in einem leicht gewürzten Sud aus Weißwein und Kräutern pochiert, oder gegrillte Fenchelscheiben auf Fenchelcreme mit Orange-Grapefruit-Scheiben, Kalamata-Oliven und Dill. *Kai Brückner, Moderne Topfologie*