



WEINGUT FORSTER

55452 Rümmelsheim · Burg Layer Straße 20

Tel (0 67 21) 4 51 23 · Fax 49 87 77

mail@weingutforster.de

www.weingutforster.de



Inhaber Georg Forster

Kellermeister Johannes Forster

Verkauf Margit Klein-Forster

Do-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

und nach Vereinbarung

Georg Forster hat mit der Umstellung des Gutes auf ökologische Bewirtschaftung vor nunmehr 25 Jahren den Grundstein gelegt, auf den Sohn Johannes seit einigen Jahren aufbaut. Der Betrieb in der Nähe von Bingen ist mit 20 Hektar Rebfläche alles andere als ein Winzling, die Erträge sind schmal und die Ergebnisse entsprechend gut: Bereits der trockene Gutsriesling ist saftig und trinkanimierend, der Seefahrer genannte Riesling aus dem Dorsheimer Trollberg herrlich klar, straff und filigran. Von den 2017er Lagen-Rieslingen hat der kräutrig-würzige Schlossberg die Nase vorn.

- 84** 2018 Riesling trocken
7,50 € | 12,5%
- 83** 2018 Weißburgunder trocken
7,50 € | 13%
- 84** 2018 Riesling Bergsteiger trocken
12,50 € | 13%
- 85** 2018 Riesling Seefahrer trocken
12,50 € | 11,5%
- 86** 2017 Burg Layer Hölle Riesling trocken
15 € | 12,5%
- 88** 2017 Burg Layer Schlossberg Riesling trocken
15 € | 12%
- 84** 2017 Grauburgunder trocken Reserve
Holzfass
15 € | 14,5%
- 84** 2018 Spätburgunder Himmelsstürmer
feinherb Blanc de Noirs
12,50 € | 12,5%
- 87** 2017 Burg Layer Schlossberg Riesling
Auslese
15 € | 11%
- 85** 2017 Frühburgunder trocken Holzfass
9,50 € | 13%
- 87** 2016 Burg Layer Johannisberg
Frühburgunder trocken Barrique
17 € | 14%



WEINGUT FORSTER

55452 · Rümmelsheim · Burg-Layer-Straße 20

☎ (0 67 21) 4 51 23 · Fax 49 87 77

🏠 www.weingutforster.de

BIO

Inhaber: Familie Forster

Betriebsleiter: Georg & Johannes Forster

Kellermeister: Johannes Forster

Verbände: Ecovin

Verkauf: Do–Fr: 14.00–18.00 Uhr

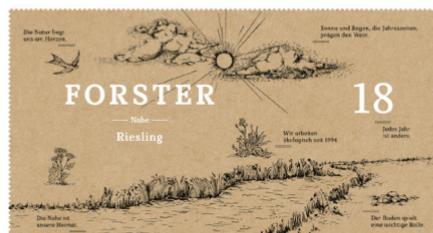
Sa: 10.00–15.00 Uhr und nach Vereinbarung

Rebfläche: 23 ha

Jahresproduktion: 70.000 Flaschen



Johannes Forster

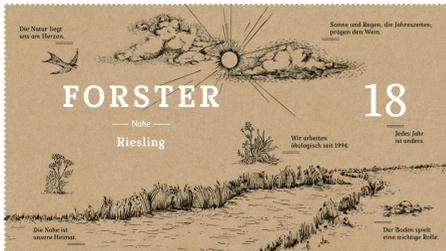


Georg Forster hat als einer der ersten Nahe-Winzer seinen Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt: Schon 1994 trat er Ecovin bei und ist seitdem als Ökowinzer aktiv. Mit dem Eintritt von Sohn Johannes in den elterlichen Betrieb hielt dann 2012 die önologische Experimentierfreude Einzug ins Weingut Forster. Und wie im vergangenen Jahr gefiel uns auch dieses Mal ganz besonders die von Johannes ins Leben gerufene Grauburgunder Reserve aus dem 500-Liter-Fass, die kräftig, aber mit Finesse daherkommt.

■ 2018	Riesling -Bergsteiger-	84
	12,50 € 13%	
■ 2018	Riesling -Seefahrer-	87
	12,50 € 11,5%	
■ 2017	Grauburgunder Reserve	88
	15 € 14%	
■ 2018	Weißburgunder	84
	7,50 € 13%	
■ 2018	Riesling	86
	7,50 € 12,5%	
■ 2017	Burg Layer Hölle Riesling	85
	15 € 12,5%	
■ 2017	Burg Layer Schlossberg Riesling	87
	15 € 12%	
■ 2018	Riesling Feinherb	84
	7,50 € 12%	
■ 2017	Burg Layer Schlossberg Riesling Auslese	85
	15 € 11%	
■ 2017	Frühburgunder vom Quarzit	84
	9,50 € 13,5%	
■ 2016	Burg Layer Johannisberg Frühburgunder	86
	17 € 14%	



WEINGUT FORSTER



Burg-Layer-Straße 20, 55452 Rümmelsheim
 T: +49 (6721) 45123, mail@weingutforster.de
 www.weingutforster.de
Ab-Hof-Verkauf: Do und Fr 14–18 Uhr, Sa 10–15 Uhr
 und nach Vereinbarung
Kellermeister: Johannes Forster
Ansprechpartner: Georg, Margit und Johannes Forster
Hektar: 25 ha
Anbauweise: biologisch zertifiziert

Es ist schon bemerkenswert, was für Weine das Weingut Forster in Rümmelsheim Jahr für Jahr vorstellt. Johannes Forster arbeitet gemeinsam mit seinen Eltern Margit und Georg, inzwischen haben sie ihren eigenen, stimmigen Stil gefunden. Die Rotweine haben sich gut entwickelt und zeigen nun

mehr Format als im Vorjahr, vor allem der Frühburgunder vom Quarzit. Bei den Weißen überzeugt der eher karge, aber energetische Riesling von der Burg Layer Hölle aus 2017, aber auch die Rieslinge aus 2018, wie der »Seefahrer« und »Bergsteiger«, zeigen Kraft und Charme. Weiter im Aufschwung!

91 2017 Burg Layen Hölle Riesling trocken

Kräuterwürzige Nase, Apfelschale, Cidre und etwas Malz. Am Gaumen mit einer präsenten, salzig belegten Säurestruktur, schlank und straff gebaut, geradlinig mit guter Dichte und Energie, phenolischer Eintrag und mineralisch grundiert, noch jugendlich. 12,5 Vol.-%, NK, €€

91 2018 »Seefahrer« Laubenheim Karthäuser Riesling trocken

Reifer Apfel in der Nase, Mango und Zitrusfrucht, würzige Komponenten. Am Gaumen zum einen schlank gebaut, aber auch mit reifer Säure, Schmelz und salzigen Noten, hat Zug und Spannung, phenolischer Eintrag, vielschichtig und mineralisch, gutes Potenzial. 11,5 Vol.-%, NK, €€

90 2018 »Bergsteiger« Laubenheim Vogelsang Riesling trocken

Bergamotte in der Nase, Mango und florale Noten, Blattgrün. Eröffnet am Gaumen saftig und mit einer reifen, aber gegenwärtigen Säure, mineralische Untermauerung, kompakt gebaut und sich würzig entfaltend, leichter phenolischer Eintrag, zeigt Komplexität. 13 Vol.-%, NK, €€

90 2017 »vom Quarzit« Frühburgunder tr.

Klare, fruchtige Nase mit Waldhimbeere und Kirsche, dazu Röstaromen und Rauch. Am Gaumen feinfruchtig und mit klarer Aromatik, fein ziselierte Säurestruktur, die Gerbstoffe

sind feinkörnig extrahiert, der Ausbau im Holz ist noch spürbar, auch mineralisch. 13 Vol.-%, NK, €

89 2018 »vom Kies« Riesling trocken

88 2018 Riesling trocken

88 2018 Riesling feinherb

88 2018 Weißburgunder trocken

88 2018 »Himmelstürmer« Blanc de Noir tr.

89 2016 »vom Kies« Spätburgunder trocken

90 2018 Riesling Spätlese

90 2018 »vom roten Schiefer« Riesling tr.

Reifer Pfirsich und Zitrusfrucht im Duft, Grapefruit, Orangenzenste, dazu florale Noten. Am Gaumen verbinden sich würzige und saftige Noten mit dezenter Süße zu einer stimmigen Einheit, kräftige, aber bündige Struktur mit reifer Säure, feinwürzige Schiefernote. 13 Vol.-%, NK, €