

# STUDIEN

2014

## **RIESLING – SPONTI -**

**Forster Bischofsgarten**

**TROCKEN**

**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 8,4 g/Ltr.

Säure: 6,6 g/Ltr.

Alkohol: 12 %vol

Enthält Sulfite



### **Zur Rebsorte**

Der Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit -je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

### **Ausbau**

Seine besonders harmonischen und intensiven Fruchtaromen erhält dieser Riesling durch ausschließlich gesundes Lesegut und durch die Gärung natürlichen Hefen. Das Besondere an diesem Riesling ist, dass er ohne Zugabe von Reinzuchtheffe, d.h. alleine durch die weinbergseigene Hefeflora von ganz alleine (man nennt dies: „spontan“) vergoren ist. Spontan vergorene Weine bergen im Gärprozess immer ein gewisses Risiko mit sich, in der Gärung stecken zu bleiben, d.h. im restsüßen Bereich zu bleiben. Nicht so bei diesem Riesling. Weiterhin hat dieser spontanvergorene Riesling einen biologischen Säureabbau vollzogen.

### **Sensorik**

Die vorwiegenden Fruchtaromen von Mirabellen, grünem Apfel und Pfirsich verleihen diesem Riesling eine interessante Blume. Die sensorischen Einflüsse durch die natürlichen Hefen verleihen ihm eine cremige Textur und sorgen für ein weiches Gaumenspiel. Der lehmhaltigen, schweren Boden des Forster Schnepfenflugs sorgt für eine deutliche Mineralität. Ein Wein, für Liebhaber von säurearmen Rieslingen mit intensiven Aromen.

### **Speisen**

Zu edlen Fischgerichten und zu Shrimps, zu allen hellen Schmorgerichten.

**Trinktemperatur:** 10-12°C

### **Lagerfähigkeit:**

5-6 Jahre, spontanvergorene Weine haben meist eine längere Lagerfähigkeit als Weine, die mit Reinzuchtheffen vergoren sind.