

2017 FREUNDSTÜCK RIESLING GG VDP.GROSSES GEWÄCHS



WEIN

Direkt an das weitaus bekanntere Kirchenstück angrenzend verfügt auch das Freundstück über einen erstklassigen Boden und ist in jeder Hinsicht ein „grand cru“. Bedingt durch eine radikale Selektion der allerbesten Trauben für unser Grosses Gewächs haben wir im Jahrgang 2017 genau ein Doppelstück-Fass geerntet. Und als einziges unserer GG's wurde das Freundstück noch bis April auf der Vollhefe in einem Fass aus Ypstaler Eiche belassen. Es wird, wie schon 2015 und 2016, unser burgundischstes GG – die Lage setzt sich durch und ist deutlicher erkennbar als die Rebsorte.

BODEN

Buntsandstein mit etwas Kalkgeröll, Basalt an der Oberfläche. Die kleinste der Forster Lagen ist direkt am Ortsrand zwischen Kirchenstück und Ungeheuer gelegen.

ERNTE

Selektive Handlese in der ersten und zweiten Oktoberwoche.

ERTRAG

ca. 25 hl/ha

AUSBAU

Schonende Gärung und Ausbau zu 100 % im Doppelstück-Fass aus Ypstaler Eiche ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen auf der Vollhefe bis April 2019.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2037

ESSENSEMPFEHLUNG

Die burgundische Art des Weins öffnet Tür und Tor für Bräse-Huhn, Hummer und vieles mehr.

TRINKTEMPERATUR

ca. 10-12°C

ALKOHOL

13,0 Vol. %

SÄURE

7,2 g/l

RESTZUCKER

0,7 g/l

ARTIKELNUMMER

1771

