

2018 PECHSTEIN RIESLING GG VDP.GROSSES GEWÄCHS



WEIN

Forster Pechstein – das ist eine der markantesten Lagen der Pfalz, auch für uns im Weingut Reichsrat von Buhl. Es ist der schwarze Basalt, das mineralische Erbe des Pechsteinkopfs, der dem hier wachsenden Wein eine ganz und gar unverwechselbare Note verleiht. Nirgends gibt es mehr Basalt und nirgends kommt der Basalt so deutlich zum Vorschein wie in einem Wein aus der Lage Forster Pechstein. Als Inbegriff puristischer Mineralität verkörpert unser Pechstein ein wahrhaft Großes Gewächs.

BODEN

Ein ehemals aktiver Vulkan, der Pechsteinkopf oberhalb von Forst, verteilte vor Urzeiten große Mengen an vulkanischem Gestein. Im Untergrund der Lage befinden sich daher mehrere Balsaltadern, die sich am Ende des Tals wie ein Fächer ausdehnen. Loses Basaltgeröll an der Oberfläche sowie roter Buntsandsteinverwitterungsboden und sandiger Lehm. In ca. 2 m Tiefe befindet sich, wie in vielen Forster Lagen, Ton- und Kalkschichten. Der Anteil an Ton und Lehm im Pechstein hat eine hohe Wasserkapazität der Böden zur Folge, daraus lässt sich eine hohe Mineralisierung und perfekter Wasserhaushalt während der Vegetationsperiode ableiten.

ERNTE

Selektive Handlese Ende September 2018

ERTRAG

ca. 25 hl/ha

AUSBAU

Schonende Gärung und Reifung zu 100 % im Doppelstück-Fass ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen. Reifung auf der Vollhefe bis August 2019.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2038

ESSENSEMPFEHLUNG

Der Pechstein liebt die Salzigkeit. Lang gereifter Hartkäse, alle möglichen Schalen- und Krustentiere, wie auch Edelfische, die puristisch und doch aromareich zubereitet wurden.

TRINKTEMPERATUR

ca. 8-12°C

ALKOHOL

12,5 Vol. %

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

0,6 g/l

ARTIKELNUMMER

1874

