

# 2013 FORSTER RIESLING „U 500“

VON WINNING - PFALZ, DEUTSCHLAND



Die Lage Ungeheuer in Forst hat einen Ruf wie Donnerhall. Ihre vielschichtige Bodenstruktur besteht aus Buntsandstein, Kalk (35 Mio. Jahre altes Korallenriff) und vulkanischem Basalt. Ausgebaut wurde dieser Riesling in 500 Liter Tonneau-Fässern, die dem Wein zusätzliche Nuancen verleihen. Niemand in Deutschland versteht den ungewöhnlichen Spagat zwischen Säure, Fruchtaromatik und Holz besser zu inszenieren als Stephan Attmann und sein Team. Insbesondere die 2013er bieten eine feurige Rasse und sind sehr exotisch in der Nase. Salzigdruckvolle Mineralität, tiefe Struktur und langer Nachhall am Gaumen. Ein „burgundischer“ Riesling.

<b>ANBAUGEBIET</b> Pfalz	<b>CHARAKTER</b> Trocken	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Deutscher Qualitätswein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 120 -160 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Weingut von Winning, D-67146 Deidesheim	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> gemäßigt, warm	<b>ALKOHOL</b> 13 %	<b>ZUSATZSTOFFE</b> Enthält Sulfite	<b>KARAFFIEREN</b>
<b>BODEN</b> Buntsandstein, Kalk	<b>REBSORTE</b> Riesling	<b>AUSBAU</b> in 500 Liter Tonneau-Fässern	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 9 - 12° C



Das Weingut von Winning in Deidesheim gehört zu den großen Senkrechtstartern der letzten Jahre. Der spektakuläre Weinstil, den Stephan Attmann und sein ehrgeiziges, junges Team pflegen, polarisiert auf erfrischende Art und Weise. Es ist der durchdachte und penible Ausbau in 500 Liter Barriques, bei dem Attmann ganz bewusst bekannte Grenzen überschreitet. Damit hat er dieses einst klassische Weingut in ein neues Zeitalter geführt.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.