

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Forster Ungeheuer Riesling - Andres

Art.-Nr: 60680

Bio

Neu



### Beschreibung:

Charakterstarker, mineralischer Terroir-Riesling! Aus dem Glas strahlt das zart rauchige "Ungeheuer-Basalt-Parfüm mit seiner linearen Basisnote von reifem Pfirsich, Maracuja und einem Hauch von Manuka-Honig. Weiße Tropenfrucht ist unterlegt. Am Gaumen rassig strukturiert, wahnsinnig nachhaltige Geschmacksfülle, salzig im Nachhall. Bleibt lange haften. Dieser Riesling-Gigant besitzt Ausdruck und Tiefe. Verfügt über ein enormes Entwicklungspotenzial!

### Hersteller:

Die Pfälzer Jungwinzer Michael und Thomas Andres haben 2015 das elterliche Weingut im Herzen von Deidesheim mit übernommen. Wegen ihres reduktiven Wein-Stils werden die Gebrüder Andres in der Szene auch die „Flintstone-Brothers“ genannt. Prägnant für die Weine ist der magnetische Duft von Feuerstein und Zündholz.

### Anbau:

Die weltberühmte Weinberglage "Ungeheuer befindet sich oberhalb der Gemeinde Forst. Der Weingarten der Gebrüder Andres liegt in der Hangmitte am Rand der Haardt auf ca. 130 bis 180 Höhenmetern.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Pfalz	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 9-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> jung & wild	<b>Bodenart</b> Basalt, Kalkmergel und Buntsandstein	<b>Trinkfenster</b> 2023-2030+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



### Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte