



FORSTER

— Nahe —

- Die Nahe ist unsere Heimat.
- Der Boden spielt eine wichtige Rolle.
- Die Natur liegt uns am Herzen.
- Wir arbeiten ökologisch seit 1994.
- Jedes Jahr ist anders.
- Sonne und Regen, die Jahreszeiten prägen den Wein.



WEISSBURGUNDER NAHE trocken 2020

Kategorie **NAHE.ERDEN.LAGEN**

Herkunft Rümmelsheim

Alkoholgehalt 13,0 %

Süße 3,1 g

Weinsäure 5,6 g

Besonderheiten vegan

Auszeichnungen

Beschreibung ...trotz seines geringen Restzuckergehaltes von nur rund 3 Gramm mächtig viel Druck & Schmelz am Gaumen. In der Nase ein opulentes Aromenspiel von reifem Boskop, Birne & floralen Noten, am Gaumen, mundfüllend & cremig. Die Fülle der Frucht wird dabei von grasigen Noten & einer pfeffrigen Würze gebändigt, die frische Apfelfrucht verschmilzt mit weißem Pfeffer. Saftig & würzig gleitet der Forster'sche Weißburgunder über die Zunge. Hmmm, dazu ein Wiener Kalbsschnitzel, das passt! Aber nicht nur das, denn der Wein lässt sich auch zu vielen anderen Speisen kombinieren. das lange Hefelager sorgt für eine gut eingebundene Säure und feine Cremigkeit. Matchball!
von Kai Brückner, moderne Topfologie

Passt zu Salat mit Geflügel, Pasta, Maronensuppe

WEINGUT FORSTER

Burg-Layer-Str. 20 D-55452 Rümmelsheim t 06721 45123 mail@weingutforster.de