



Weingut Eugen Müller

Stephan Müller
Weinstraße 34
67147 Forst an der Weinstraße

Tel 06326/330
Fax 06326/6802
kontakt@weingut-eugen-mueller.de
www.weingut-eugen-mueller.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA bis Auslese)
Anbaugebiet Pfalz

“Rieslinge und mehr, die Tradition mit Leidenschaft und jugendlichem Sein vereinen.”

Vor 1000 Jahren hätte die Deutsche Weinstraße in weiten Bereichen ihres heutigen Verlaufs durch dichte Waldgebiete geführt. Die Flächen zwischen Deidesheim und Bad Dürkheim hießen seinerzeit ausdrücklich Vorst oder Forst und waren das bevorzugte Jagdgebiet des Fürstbischofs von Speyer. Bis heute ist nur noch der Ortsname Forst geblieben. Wo die Höflinge des Bischofs einst das Wild aufscheuchten, finden sich heute einige der besten Weinlagen der Pfalz. Um das kleine Weindorf Forst versammeln sich rd. 175 ha Rebflächen. 17 ha davon bewirtschaftet das Weingut Eugen Müller und baut darauf vorwiegend Riesling (80 Prozent), aber auch Burgunderreben und Sauvignon Blanc an. 1935 aus einer Kuferei hervorgegangen, wird das Weingut Eugen Müller heute in dritter Generation von Stephan und Christine Müller geführt. Stephan stieg 2000 nach abgeschlossenem Geisenheim-Studium und mehrmonatigem Australienaufenthalt in das Weingut ein. Unterstützt wird er von den Eltern Kurt und Elisabeth Müller sowie Dipl. Weinbauingenieur Jürgen Meißner. Mit den Nachwuchswinzerinnen Jana, Lea und Anne steht die nächste Generation schon bereit.

2010 Forster Ungeheuer Riesling Spätlese trocken

„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!“, soll Reichskanzler Otto von Bismarck 1889 ausgerufen haben, als man ihm in Deidesheim einen Tropfen aus der Forster Lage kredenzte hatte. Die Lage hat ganz und gar nichts Bestialisches und ihre Bezeichnung wahrscheinlich von einem Amtsschreiber gleichen Namens aus dem 17. Jahrhundert. Im Boden findet sich das in der Region übliche Durcheinander von Buntsandstein, Kalksansteingeröll, sandiger Ton, sandiger Lehm und Basalt. Mildes Klima und der gegebene Schutz vor den gelegentlich strammen Westwinden gibt den Trauben hier meist einen gewissen Reifevorsprung und ermöglicht längere Reifezeiten. Die Rieslingreben sind 26 Jahre alt und wurden frühzeitig beidseitig entblättert, um für eine luftig lockere Traubenzone zu sorgen. Selektiv handgelesen wurde am 12. Oktober, die Maische nach dem Entrappen bei 10°C und unter CO₂-Schutz sieben Stunden lang stehen lassen. Die Gärung verlief bei konstant 18-20°C. Im Januar wurde einmalig filtriert. Der Wein besticht mit reifen Pfirsichnoten und mineralischen Zügen. Er lebt von einer präsenten, vitalen Säurestruktur und punktet auch im Abgang mit eleganten Fruchtnoten.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,6 g/l Restzucker – 8,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Stephan Müller, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.