



Riesling Trocken, Forster Ungeheuer 2021

Producent: Spindler Lindenhof
Område: Pfalz
Land: Tyskland
Alkohol: 12,5
Drue: Riesling

Forster Ungeheuer produceres fra en mindre parcel på den 29 ha store Forster Ungehauer mark, der generelt regnes som en af de ypperste marker i Pfalz - og som er kendetegnet ved de røde sandsten, ler og en god portion kalksten.

Dette giver generelt ret koncentrerede Riesling-vine med stor frugt og sprød mineralitet.

Derfor er Forster Ungehauer da også en af Spindlers mest prominente Riesling-vine. En vin, der i tidligere årgange ofte har fået rosende ord med på vejen:

93 POINT | Winewherever

'Energisk og spillevende Riesling fra familien Spindlers gamle vinmarker i Pfalz.... Flot vin. '

★★★★★ | Winelab.dk

'Kompleks og seriøs Riesling med masser af karakter. Topklasse for ganske få penge'

★★★★★ | VinAvisen

'Fortræffelig hvidvin med alle Riesling-druens facetter'

★★★★★ | Flaskehalsen

'Det er en langstrakt oplevelse af de rigtig fine, og det er en Riesling, der på samme tid har masser af fylde og alligevel et væld af nuancer'

Vinbeskrivelse:

Forster Ungeheuer er i den syrefaste og sprøde årgang 2021 en elegant og fokuseret Riesling.

Vinen står med en klar, strågul farve og intense, elegante



aromaer af citrus, pære, melon, hvide ferskner og våde sten.

I smagen følger den flot op, hvor den rene, lagfyldte og behagelige frugt balanceres af en spjættende syre og en stenet, mundvandsdrivende eftersmag.

Smuk Riesling fra top-terroir, som kan anskaffes til særdeles fornuftige penge.

Druesammensætning:

Riesling

Rasmus Christensen - **93 point**

Winewherever:

Houlbergs Vinblog: **92 point**

Vinministeriet: ★★★★★

Vinhjernen: ★★★★★

Flaskehalsen: **90 point**

Beskrivelse af producenten

I den smukke Pfalz-region har familien Spindler dyrket vin i den lille by Forst i de sidste 400 år.

Vingården Lindenhof er i dag ejet af Peter Spindler og hans søn Timo, som er ansvarlig for driften.

11 hektar er tilplantet med vin. Herfra produceres der krystalklare, mineralske og hudløst ærlige hvidvine, som hver især afspejler den enkelte mark, de kommer fra. Jordbunden på de forskellige marker er præget af en varierende andel af sandsten, basalt og kalksten, hvilket giver de enkelte vine deres særlige unikke karakter.