



## 2015 Ungeheuer G.C.

- Lage:** Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Unser Anteil beträgt 0,9 ha und befindet sich im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Der Name geht zurück auf den Familiennamen eines ehemaligen Deidesheimer Stadtschreibers. Die südöstliche Hangneigung bewirkt eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins, die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für den optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. G.C. und P.C. Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet die Basis der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Einem milden Winter mit wenig Niederschlag folgte ein mildes, aber nicht zu warmes Frühjahr. Anfang Juni setzte dann sehr trockenes und warmes Wetter ein, was eine sehr gute und frühe Blüte begünstigte. Bereits zum Blütezeitpunkt Mitte Juni herrschten teilweise hochsommerliche Temperaturen, welche sich bis weit in den Spätsommer fortsetzten. Der Sommer war geprägt von großer Trockenheit und hohen Temperaturen und sorgte so für ein sehr rasches Wachstum der Trauben. Durch die tiefe Verwurzelung unserer Rebstöcke – bedingt durch unsere biodynamische Bewirtschaftung – war aber zu jedem Zeitpunkt eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Schon Ende August konnten wir so die ersten Trauben für unsere Sekte lesen. Die Hauptlese begann Anfang September und war bereits am 2. Oktober abgeschlossen – der kürzeste Lesezeitraum in der Geschichte des Weingutes. Alle Trauben waren perfekt reif, mit ausreichend Säure ausgestattet und vollkommen gesund.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2015, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte, spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Die üppigste der Forster Spitzenlagen besticht mit einer fantastischen Frische. Leichte, gelbe Fruchtaromen werden gestützt von einer perfekten Säurestruktur. Die kräftige Mineralität macht diesen G. C. zu einem wahren Erlebnis.
- Analyse:** Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 6,5 g/l  
Restsüße: 4,9 g/l Enthält Sulfite.