VDP.GUTSWEIN

UNGEHEUER RIESLING BEERENAUSLESE

2025



Für diese Beerenauslese wurden im Forster Ungeheuer ausschließlich von Hand gelesene Rieslingtrauben mit 125° Oechsle selektiert. Gerade einmal rund 200 Flaschen konnten wir von diesem außergewöhnlichen Wein füllen. Die vielfältigen Böden aus Buntsandstein, Kalk und Basalt verleihen den Weinen dieser Lage seit jeher ihre Spannung, Tiefe und ihr großes Reifepotenzial. Die Nase ist offen und klar. Akazienhonig und kandierter weißer Pfirsich verbinden sich mit feinem Pfirsichmark zu einem präzisen, eleganten Duftbild. Am Gaumen zeigt sich die Süße verspielt und mühelos. Die präzise Säure hält den Wein in perfekter Balance und verleiht ihm Frische und Zug. Aromen von reifer Ananas, hellem Karamell und weißer Rosine begleiten den langen, eleganten Nachhall. Ein edelsüßer Riesling mit Finesse und langem Entwicklungspotenzial.

Informationen zum Wein

Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	edelsüß
Alkohol:	9,5 % vol
Restzucker:	147,4 g/l
Säure:	8 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite

NÄHRWERTE ZUM WEIN

WEINGUT VON WINNING
Weinstraße 10, D-67146 Deidesheim