



WEINGUT MARGARETHENHOF

Wiesenweg 4, 67147 Forst an der Weinstraße
T: +49 6326 8302, www.margarethenhof-forst.de

Kontakt: Yvonne Libelli

Ab-Hof-Verkauf: Mo, Mi bis Sa 9–12 Uhr und 14–18 Uhr

Flaschen/Hektar: 146.700 (83 % weiß, 2 % rot,
12 % Rosé, 3 % Schaumwein)/17 ha

Anbauweise: Bio

Der Literriesling scheint eine aussterbende Spezies zu sein, umso bemerkenswerter ist es, wenn ein Weingut einen so guten vorstellen kann wie der Margarethenhof. Die Weisheit der Pfalzkenner behauptet, dass es in Forst keine banalen Weine gebe, und Yvonne Libelli, ihr Bruder Martin

Lucas und das Team des Margarethenhofs bestätigen diese Erwartung auch dieses Jahr wieder mit Bravour. Die drei Lagen-Rieslinge aus Ungeheuer, Jesuitengarten und Pechstein müssen sich vor der Armada der VDP-Betriebe nicht verstecken, zumal mit ihren zivilen Preisen. Wir gratulieren zum Aufstieg!

95+ 2023 »Große Lage« Forst Pechstein Riesling trocken

Verschlossen im Duft, etwas Zitrus, Feuerstein und Blutorange, auch Hefe. Im Mund zeigt sich ein weiter und voluminöser Bau, der Schmelz und eine druckvolle, sehr feine, zugleich herbe Phenolik zusammenführt und in taktil-mineralischen Noten ausklingt. Ein hintergründiger Wein. 12,5 Vol.-%, DIAM, €€€

95+ 2023 »Große Lage« Forst Jesuitengarten Riesling trocken

Dezente Hefe, sehr klarer gelb fleischer Pfirsich, auch Kräuterwürze. Der Gaumen schafft die Quadratur des Kreises: hat Druck und Geschmeidigkeit, ist aber auch antrittsschnell, vertikal und frisch. Alles extrem jung. Lagentypisch und groß! 12,5 Vol.-%, DIAM, €€€

92+ 2023 »Große Lage« Forst Ungeheuer Riesling trocken

Aprikose und Feuerstein im Duft, noch nicht sehr offen, aber bereits deutlich. Der Gaumen eröffnet mit Geschmeidigkeit und einem leichten Zug zur Breite, entfaltet dann wiederum viel Geschmeidigkeit im Gleichklang mit reifer, gut integrierter Säure. Die Abgangsaromen sind noch verschlossen. 12,5 Vol.-%, DIAM, €€€

92 2022 »Assemblage 1902« Cuvée trocken CS/PN

Im Duft: Bitterschokolade, Grafit, Holunder und Brombeere. Der Gaumen setzt betont geschmeidig an, fast etwas ölig, dann fällt ein milder, makellos reifer Gerbstoff den Bau, eine Prise Kalkmineralik verleiht dem Abgang trotz der runden, schmelzigen Art des Weins viel Frische. 13 Vol.-%, DIAM, €€

91+ 2023 »late release« Forst Riesling trocken

Der Duft ist anfangs ein klein wenig belegt, öffnet sich dann aber recht floral, auch zu Aromen von kandierter Zitrone. Der Gaumen setzt seidig und geschmeidig an, mit eher milder Säure, aber einer ultrafeinen Phenolik, die dem Wein Herkunftscharakter und weiteres Potenzial gibt. 12 Vol.-%, DV, €€

91 2024 »Basis« Riesling trocken (Liter)

Im Duft: Blattgrün, Melisse, ein Hauch von Forster-Balsamik. Im Mund Geschmeidigkeit, verspielte Säure, Saftigkeit, eine nahezu perfekte Balance und eine im Kontext des Literweins außergewöhnliche Länge. 12 Vol.-%, DV, €