



## Weingut Georg Forster

### Rebsorten:

Riesling  
Spätburgunder  
Weißburgunder  
Rivaner  
Frühburgunder  
Scheurebe

### Gesamtanbaufläche:

20 ha

### Böden:

Kies  
Löss  
roter Schiefer  
Rotliegendes  
Lehm  
Quarzit  
Schieferverwitterung  
Porphy  
Kiesüberlagerte Tonböden

### Qualität:

Bio seit 1994

### Anbaugebiet:

Nahe

Heute bewirtschaftet Johannes Forster mit der Unterstützung von seinen Eltern Georg und Margit Forster das Weingut in Rümmlenheim an der unteren Nahe. Georg und Margit Forster stellten bereits 1994 den Weinbau und die Kellerwirtschaft auf die biologische Arbeitsweise um und folgten der Devise: "Zum richtigen Zeitpunkt das Falsche unterlassen!" Eine Weisheit, die ihre Idee vom Wein prägt.

Die Geschichte des Weingutes geht in ihren Ursprüngen auf das Jahr 1938 zurück. Die Groß- bzw. Urgroßeltern Josef und Anna Forster gründeten den Betrieb, wie damals üblich, als typischen Mischbetrieb. Nach der Spezialisierung auf Weinbau wurde die Rebfläche erweitert und die Ernte an eine örtliche Kellerei im Fass verkauft.

Georg und Margit Forster wollten mehr und beschlossen, mit der Ernte 1988 ihre ersten Weine selbst abzufüllen und schon wenige Jahre später stand für die beiden fest: "Wir machen Biowein!" Die Zertifizierung folgte dann im Jahre 1994.

Für Familie Forster bedeutet das: "Den Weinbergen Zeit lassen zu wachsen, den Trauben Zeit lassen zu reifen, dem Wein Zeit lassen zu werden, immer beobachten und mit Zuversicht auf die guten Kräfte in der Natur vertrauen".

Heute bewirtschaftet die Familie 25 ha Rebfläche und ihrer Weisheit folgend unterlassen sie es meist, das Falsche zu tun und bringen feingliedrige und sortentypische Weine in die Flasche. Beeindruckend, mit welchem Geschick der junge Winzer Johannes Forster die Aromatik der Schiefer- oder Kiesböden in den Weinen herausarbeitet. Die Leidenschaft gehört den Rieslingen, die besonders vielfältig auf verschiedene Bodentypen reagieren. Zur Unterstützung der intensiven Arbeit mit dem Boden wird seit wenigen Jahren eigener Kompost verwendet, der am Rande der Rebflächen ‚reift‘ und in einem Kreislauf dem Boden wieder zugeführt wird.