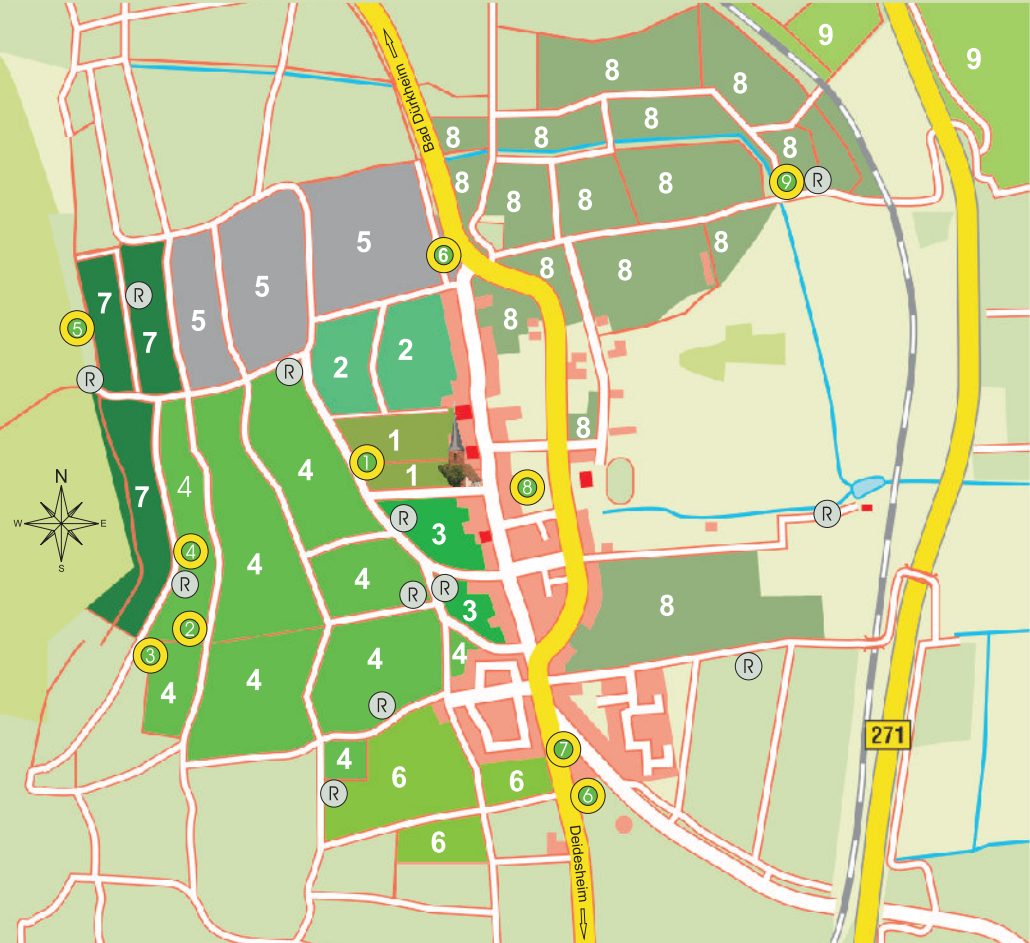


FORSTER LAGENWANDERWEG



- 1 Kirchenstück

2 Jesuitengarten

3 Freundstück

4 Ungeheuer

5 Pechstein

6 Elster
- 7 Musenhang

8 Stift

9 Bischofsgarten
- 1 Cyriakus

2 Madonna

3 Hahnenböhler Kreuz

4 Lagenstein

5 Bismarckshöhle

6 Ortseingang Nord/Süd

7 Hansel Fingerhut Brunnen

8 Pechsteinbrunnen

9 Feldkreuz

Die kleine Weinbibel ...
ein Klappwerk des Verein für Brauchtum und Dorfverschönerung für ihren Streifzug durch die Forster Weinlagen. Ideal zur Vertiefung und Erweiterung von Wein-Fachwissen, Orientierung der Weinwanderwege, Aufsuchen unserer Sehenswürdigkeiten in der Flur und im Weinort Forst.

Das Weinbaugebiet Pfalz
Die Pfalz, bekannt durch die Deutsche Weinstraße, zahlreiche Winzerfeste und des geschlossenen Reb-gürtels mit rd. 23.000 ha entlang des Pfälzer Waldes (Haardtrand) reicht von Bockenheim im Norden, bis nach Schweigen an der französischen Grenze. Klimatisch begünstigt durch 1800 Sonnenstunden im Jahr, ist die Pfalz ein Eldorado für den Weintouristen.

Forst, mit den besten Weinlagen der Pfalz, umgeben von weltbekannten Spitzenlagen wie zum Beispiel Kirchenstück, Freundstück, Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten lädt seine Gäste zur Lagenwanderung mit den markanten Orten in unserer Flur ein. Genießen der herrlichen Natur, die Aussicht in die Rheinebene, zum Odenwald und Nordschwarzwald. Erleben sie unser Kleinklima, die Weinberge mit den vielseitigen Bodenbeschaffenheiten und unsere Landschaftsstruktur. Überall in der Gemarkung findet man einladende Sitzgelegenheiten zum Ausruhen, genießen der Aussicht und für einen kleinen Imbiss mit einer Flasche gutem Forster Wein. **Viel Spass!**



1 Cyriakus



3 Hahnenböhler Kreuz



5 Bismarckshöhle



6 Ortseingang Nord



8 Pechsteinbrunnen



9 Feldkreuz



2 Madonna



4 Lagenstein



6 Ortseingang Süd



7 Hansel Fingerhut Brunnen

Die Flurwege und die Landschaft animieren geradezu zum Lagenwandern oder Walking. Die Weinbibel ist ein ideales Handout zum Vermitteln von Wein-Fachwissen in Theorie und Praxis.



Riesling
Gilt als eine der edelsten Weinsorten weltweit, meist mit pikanter Säure, dabei rassig, mit Duft von Pfirsich, Apfel, Grapefruit, Honig oder Rosen.

Weingut
Eugen Müller
Weinstrasse 34a
67147 FORST



Weingut
Heinrich Spindler
Weinstrasse 44
67147 FORST



Weingut
Lindenhof
Eugen Spindler
Weinstrasse 55
67147 FORST



Weingut
Georg Mosbacher
Weinstrasse 27
67147 FORST



Weingut
Margarethenhof
Wiesenweg 4
67147 FORST



Gewürztraminer
Weiße Bukettsorte mit Gewürznote und oft vermittelnder Rosenduft



Silvaner
Klassischer deutscher Weißwein angenehm unaufdringlich, aber nicht profillos. Aromen von Stachelbeeren, Birnen, Artischocken, Minze.

Forster Winzerverein eG.
Weinstrasse 71
67147 FORST



Weingut
Acham Magin
Weinstrasse 67
67147 FORST



Weingut
Magin
Weinstrasse 87
67147 FORST



Weingut
Lucashof
Wiesenweg 1a
67147 FORST



Weingut
Werlé Erben
Weinstrasse 84
67147 FORST



Spätburgunder
Wichtigste rote Rebsorte. Je nach Herkunft breites Spektrum von roten Fruchtaromen, auch Leder, Rauch, Vanille, gehaltvoll samtig bis Gerbstoff betont.



Weißburgunder
Fruchtig filigrane Art mit Aromen von Ananas, Aprikose bisweilen auch Nuss.



Dornfelder
Farbkraftiger Wein mit Kirscharoma, Brombeere, schwarze Johannisbeere, aber auch Vanille, Butter, grüne Paprika



Scheurebe
Bukettbetonte Rebsorte, erinnert oft an schwarze Johannisbeere

Die bei den jeweiligen Sorten genannten Aromen beschreiben das mögliche Geschmacks-spektrum. Ausschlaggebend für das dominierende Aroma und dessen Intensität sind Herkunft, Jahrgang und die Art des Ausbaus der Weine.



Die vielseitigen Bodenverhältnisse der Forster Weinlagen zeigen in Verbindung mit dem schonenden Ausbau interessante Geschmacksvarianten von Frucht und Mineralität bei den Weinen.

Portugieser
Leichter Wein mit frischer Säure, häufig als Weißherbst ausgebaut. Fruchtaromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirsche, Himbeere, schwarzem Pfeffer und Wacholderbeeren.



Abgang
Bewertung von Intensität und Genuss, die ein Schluck am Gaumen hinterlässt

Anreichern
Zugabe von Zucker oder Mostkonzentrat um bei der Gärung den Alkoholgehalt zu erhöhen

AOC
Appellation d’Origine Contrôlé- kontrollierte Herkunftsbezeichnung für französische Weine

Aroma
Summe der Geschmackskomponenten

Ausbau
Verarbeitung des Traubengutes nach der Lese zu Wein. Weißweine werden heute meist in Edelstahltanks ausgebaut, um die Reintönigkeit der Sorte zu erhalten, Rotweine gerne im Holzfass, um den Geschmack abzurunden.

Ausdünnen
Entfernung von Trauben, um die Kraft der Pflanze zu konzentrieren

Authochthone Sorten
Rebsorten, die nur in ihrem Ursprungsgebiet heimisch und nicht aus Kreuzung mit anderen Sorten hervorgegangen sind.

Barrique
Kleines Eichenholzfass (Inhalt ca. 225 Liter) das durch Holzaromen den Stil und Charakter eines Weines beeinflusst (zur vorübergehenden Lagerung vorwiegend roter Weine)

Biowein (umgangssprachlich)
Unter Berücksichtigung ökologischer Richtlinien erzeugter Weine

Blanc de Noir
Aus roten Trauben hell gekellterter Weine.

Botrytis
Edelpilz bei hohem Reifegrad, der die Traubenhaut perforiert. Dadurch verdunstet Wasser, was eine hohe Konzentration des Mostes bewirkt.

Bukett, Bouquet
Summe der Duftstoffe und Aromen eines Weines.

Bundesweinprämierung
Auszeichnung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) aufgrund der Durchführung eines erneuten Qualitätsprüfverfahrens nach Erfolg auf regionaler Ebene.

Cava
Qualitätssschaumwein aus Spanien

Champagner
Schaumwein aus der Champagne (Region östlich von Paris)

Château
(französisch) Weingut

Classic
Bezeichnung für Qualitätsweine b.A. gehobener Qualität aus gebietstypischen Rebsorten

Cru
(französisch) Gewächs, Bezeichnung für eine hochwertige Weinlage; auch an die Herkunft gebundener Qualitätshinweis.

Cuvée
Komposition von Weinen verschiedener Rebsorten oder Jahrgänge

Degorgieren
Entfernung von Gärhefen mittels Einfrieren des Hefedepots (bei der Sektherstellung)

Degustation
Weinverkostung

Dekantieren
Umfüllen des Weines in eine Karaffe, um durch das Zuführen von Sauerstoff die Entfaltung der Aromen zu begünstigen

Depot
Bodensatz - kann durch Dekantieren zurückgehalten werden.

Deutsche Weinakademie
Aufgabe - Unterstützung wissenschaftlicher Forschungsprojekte zum Einfluss moderaten Weinkonsums auf die Gesundheit und Darstellung der Forschungsergebnisse in Schriftenreihen und Fortbildungsveranstaltungen für Mediziner.

OCD
Italienisch, Abkürzung für Denominazione di Origine Controllata (Bezeichnung für kontrollierte Herkunft).

Dosage
Zusatz einer Mischung aus Wein, Zucker oder Most sowie ggf. Hefe um bei der Schaumweinbereitung die zweite Gärung einzuleiten (Fülldosage) bzw. die Geschmacksrichtung festzulegen (Versanddosage).

Durchgegoren
Wein ohne schmeckbare Restsüße, der gesamte Zuckergehalt ist zu Alkohol vergoren

Einzellage
Kleinste Einheit einer zusammenhängenden Rebfläche

Erstes Gewächs
Gesetzlich festgelegte regionale Bezeichnung für trockene Spitzenweine im Anbaugebiet Pfalz

Ertrag
Erntemenge - Angabe in Hektoliter pro Hektar

Erzeugerabfüllung
Wein aus geernteten Trauben des Erzeugers, im eigenen Betrieb ausgebaut und abgefüllt.

Etikett
Per Gesetz vorgegebene Angaben wie Anbaugebiet, Qualitätsstufe, amtliche Prüfnummer, Alkoholgehalt, Volumen, Abfüller bzw. Erzeuger sowie ggf. Angaben zu Jahrgang, Sorte und Geschmack.

Extrakt
Nicht flüchtige Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure, Tannine, Mineralstoffe, Phenole u.a.

Fassprobe
Junger, noch nicht auf Flaschen gefüllter Wein.

Federweißer
Frischer, ungefilterter Wein im Gärstadium, dadurch Gehalt an Kohlensäure, Hefe, Frucht und Traubenzucker.

Finre
Geschmacksnuance im Zuge des Alterungsprozesses eines Weines.

Maischengärung
Zweite Gärung einer Schaumwein-/Sektherstellung in der Flasche (Champagnermethode)

Gärung
Umwandlung von im Most vorhandenem Zucker durch Hefen zu Alkohol und Kohlen-säure. Dadurch wird der Most zu Wein.

Gerbstoff
Gerbsäure (Tannine) die bei der (Maische-) Gärung bei Rotweinen aus den Feststoffen gelöst wird, geschmacklich bei jungen Weinen oft als Bitterton (adstringierend), der bei reifen Weinen positiv zur Komplexität beiträgt.

Gespritzter
Mischung von Wein und Mineralwasser (auch Schorle)

Grand Cru
Französische Bezeichnung für Spitzenweine

Großes Gewächs
Bezeichnung für trockene Spitzenweine

Gutsabfüllung
Entspricht der Erzeugerabfüllung mit den Zusatzkriterien Bewirtschaftungsdauer und Qualifikation des Winzers.

Hausmarke
Bezeichnung für den "Hauswein" eines Winzerbetriebs oder für Sonderabfüllungen im Auftrag einzelner Abnehmer.

Hefe
Mikroorganismen, die die Gärung vom Wein einleiten

Histamin
Zählt zu den biogenen Organismen Aminen, die aus Eiweißbestandteilen (Aminosäuren) der Traube entstehen können. Wird im menschlichen Organismus durch Enzyme abgebaut, individuelle Unverträglichkeit ist selten, aber möglich.

Jahrgang
Jahr, in dem die Trauben eines Weines gewachsen sind.

Kapsel
Ummantelung des Flaschenkopfes aus Kunststoff oder Metall.

Kellerei
Verarbeitungsbetrieb, der zugekauftes Traubengut oder Weine abfüllt und in den Verkehr bringt.

Keltern
Das Pressen der Trauben zur Gewinnung des Traubenmostes.

Korken
Zylindrischer Verschluss aus der Rinde der Korkeiche, als Alternativen auch gebräuchlich: Kronkorken, Schraubverschlüsse und dem Korken in der Form nachempfundene Kunststoffverschlüsse sowie Glasverschlüsse mit Dichtlippe.

Maische
Masse aus Traubenschalen und -kernen. Bei Rotweinen in der Regel auch mit Stielen, zur höheren Gerbstoffausbeute bei Vergärung des Mostes auf der Maische.

Qualität
Güte eines Weines, nach Kriterien, die länder- und regionsspezifisch offiziell festgelegt sind. In Deutschland ist die "Qualität im Glas" maßgeblich. Daneben existieren eine Vielzahl von Qualitätsaussagen, die auf Selbstverpflichtungen von Erzeugerzusammenschlüssen basieren.

Mindestmostgewicht
Für die unterschiedlichen Qualitätsstufen geforderter Reifegrad des Traubenmostes.

Most
Saft aus frisch gepressten Trauben

Mostgewicht
Maß für den natürlichen Zuckergehalt in den Trauben bzw. im frisch gepressten Most (Maßeinheit Grad-Oechsle).

Mostkonzentration
Verfahren zur "Verdichtung" des Mostes z.B. Durch Entzug des Wasseranteils.

Mousseux
Kohlesäure-Perlen eines Weines oder Sektes.

Moussierpunkt
(französisch) Aufgerauter Punkt in einem Sektglas, von dem die Kohlensäureperlen aufsteigen.

Neuzüchtung
Rebsorte, die aus der Kreuzung zweier oder mehrerer Sorten entstanden sind.

Oechsle (Oe)
Maßeinheit zur Bestimmung des Mostgewichtes (Zuckergehalt).

Oenologie
Wissenschaft der Weinerzeugung und der kellertechnischen Verfahren.

Oenothek
Weinhandlung (auch Vinothek) meist mit Verkostungsmöglichkeit

Oxidation
Reaktion eines Weines auf den Kontakt mit Sauerstoff (vgl. Firne).

Perlwein
Mit Kohlesäure angereicherter Wein (franz. Pétillant, ital. Frizzante).

Phenole
Besonders in Schalen und Kernen von Trauben enthaltene Kohlenwasserstoffverbindungen, denen eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird.

Pinot
Sammelbegriff für die Burgundersorten Spätburgunder - Pinot Noir Grauer Burgunder - Pinot Gris ital. Pinot Grigio

Prosecco
Italienische Rebsorte, als Bezeichnung für Perlwein verbreitet.

Restzucker
Verbleibender Gehalt an unvergorenem Fruchtzucker im fertigen Wein.

Reduktiver Ausbau
Durch möglichst wenig Sauerstoffkontakt bei der Weinbereitung sollen Trauben- und Fruchtaromen im höchstmöglichen Maß erhalten bleiben.

Reserva
In Portugal und Spanien gebräuchliche Bezeichnung für Weine längerer Fass- bzw. Flaschenlagerzeit zur Förderung der Reife und Qualität.

Restzucker
Verbleibender Gehalt an unvergorenem Fruchtzucker im fertigen Wein.

Rosé
Aus roten Trauben mit dem Ziel erzeugt, durch rasches Abpressen und Verarbeiten nur wenig roten Farbstoff in den Wein gelangen zu lassen.

Rüttelpult
Holzgestell das bei der Herstellung von Schaumwein/Sekt zum "Abrütteln" der Hefe verwendet wird.

Schwefel
Konservierungsmittel zum Schutz vor Bakterien. Heute durch hygienische Kellertechnik in der Anwendung sehr reduziert.

Sekt
Qualitätssschaumwein mit natürlicher Kohlen-säure aus der zweiten alkoholischen Gärung.

Selection
Qualitätskonzept für trockene Weine gebiets-typischer Sorten im Spitzenweinsegment.

Sommelier/Sommeliere
Weinfachmann/frau, Weinkellner/in in der Gastronomie.

Straußwirtschaft
auch Besenwirtschaft - Jahreszeitlich eingeschränkter Ausschank von Weinen eines Winzerbetriebes.

Süßreserve
Sterilisierter Traubenmost, der einem Wein gleicher Sorte nach Vergärung zur Asprägung der Restsüße zugesetzt werden kann.

Sur lie
Weißweine, die nach Absetzen der Hefe direkt vom Hefelager gefüllt werden, leichter Hefegeschmack und Kohlensäuregehalt.

Tannin
Im Wein enthaltene Gerbstoffe mit adstringierender Wirkung, bei reifen Tanninen angenehmer Geschmackseindruck.

Terroir
"Schmeckbare Herkunft" des Weines mit den Komponenten Klima und Bodentyp.

Trester
Ausgepresste Trauben, Basis für Spirituosen

Trinktemperatur
junge leichte Weißweine 9-11°C
reife kräftige Weißweine 11-13°C

Rosé und Weißherbst 9-13°C
jugendliche leichte Rotweine 14-16°C
reife gehaltvolle Rotweine 16-20°C
Süß- und Likörweine 8-15°C
Sekt 6-10°C

Verbände u. Vereinigungen
(Weinbau) berufsständige Dachorganisationen in den einzelnen Weinanbaugebieten sowie



Zusammenschlüsse mit thematischer oder qualitätsorientierter Ausrichtung (z.B. Barrique-Forum, Ecovin, Pro Riesling, VDP).

Verschnitt
Wein aus mehreren Traubensorten oder Jahrgängen (vgl.- Cuvée).

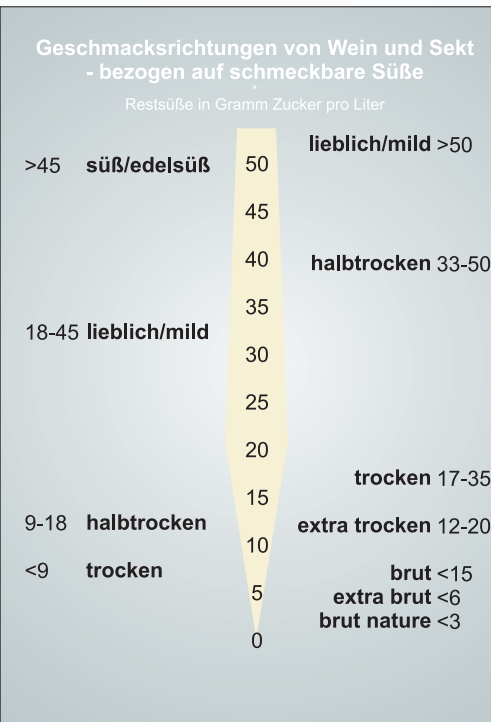
Vinifikation
Weinherstellung

Vinothek
Weinhandlung

Weinstein
Auskristallisierte Weinsäure, tritt bei exakt-reichen Weinen als natürliche Ablage in der Flasche oder am Korken auf- kein Weinfehler.

Weißherbst
Roséwein aus nur einer Traubensorte hergestellt, mindestens Qualitätswein

Winzergenossenschaft
Produktions- und Vermarktungsgemeinschaft von Weinerzeugern.



Weinsprache

Elegantfeiner filigraner Wein

Erdig"gewünschter" Bodenton in Geruch und Geschmack

Flachunspezifisch, Mangel an Säure und Fruchtnoten

Fruchtigje nach Sorte von unterschiedlichen Fruchtaromen geprägt

Gehaltvollauch füllig oder körperreich opulenter Wein mit wahrnehmbarem Alkoholgehalt

HarmonischWein mit balanciertem Verhältnis von Geschmackskomponenten wie Weinsäure Restsüße, Alkohol und Extrakt

KörperreichBezeichnung für vollen aromatischen Wein

Mineralische Notevon Bodenverhältnissen bestimmter Ton in der Weinaromatik

NaseBezeichnung für (intensiven) Duft des Weines

NervigWechselspiel von Säure und Wahrnehmung von mineralischen Komponenten und Extrakt

Schlankzart, nicht aufdringlich

Spiel schöner geschmacklicher Dialog der Aromenkomponenten

Vegetativpflanzliche Eindrücke in Duft und Geschmack

Würzigunverwechselbare pikante Note von Gewürzaromen



Überreicht durch:

