

GEORG MOSBACHER



KONTAKT

Weinstraße 27
67147 Forst
Tel. 06326-329
Fax: 06326-6774
www.georg-mosbacher.de
info@georg-mosbacher.de

Inhaber

Familie Mosbacher

Betriebsleiter

Sabine Mosbacher-Düringer,
Jürgen Düringer

Rebfläche

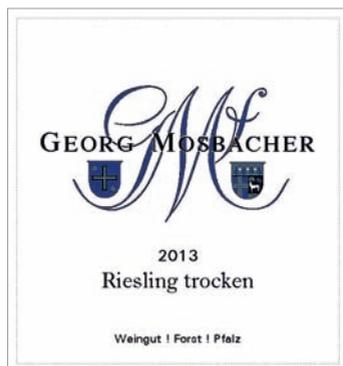
20 Hektar

Produktion

140.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr,
Sa. 9-13 Uhr



Seit über 200 Jahren betreibt die Familie Weinbau in Forst. Richard Mosbacher Sen. gründete das Weingut 1920 zusammen mit seinen Schwestern und benannte es nach seinem Vater Georg. Sein Sohn Richard und Ehefrau übernahmen das Gut in den sechziger Jahren, seit 1992 leiten Tochter Sabine und ihr Ehemann Jürgen Düringer, beide Geisenheim-Absolventen, den Betrieb. Ihre Weinberge liegen in Forst und Deidesheim. Große Gewächse erzeugen sie in den Forster Lagen Pechstein (Basalt, Buntsandsteingeröll), Ungeheuer (Buntsandstein mit Kalkgeröll und Basalt) und Freundstück (Buntsandsteingeröll, stellenweise etwas Kalkgeröll), sowie im Deidesheimer Kieselberg (lehmiger Sand, stellenweise Buntsandstein und Geröll). Weitere Weinberge besitzen sie in den Forster Lagen Musenhang, Stift und Elster, sowie in den Deidesheimer Lagen Herrgottsacker, Mäushöhle und Leinhöhle und im Wachenheimer Gerümpel. Riesling ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte im Betrieb. Daneben gibt es ein klein wenig Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc, aber auch Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Merlot.

Vorjahre

Vor zwei Jahren gefiel uns bei den Großen Gewächsen erneut das Ungeheuer am besten, es hatte viel Stoff, blieb dennoch schlank. Der Kieselberg schmeichelte mit süßer Frucht, der Pechstein war eindringlich, viel Stoff zeigte der Jesuitengarten, Freundstück war konzentriert und lang. Sehr schön waren die beiden Rieslinge aus Erster Lage, Musenhang und Gerümpel, eine feinsalzige Mineralität hatte auch der Basalt-Riesling, er war der puristischste der Mosbacher-Rieslinge. Köstlich-elegant war der Sauvignon Blanc Fumé, sehr modern der lachsfarbene Grauburgunder. Im vergangenen Jahr gehörte Mosbacher zu den Weingütern, die die Probleme mit dem schwierigen Jahrgang sehr gut gemeistert hatten, bei vielen Weinen wurde die Säure durch ordentlich Restzucker abgepuffert, was aber nicht unbedingt nötig gewesen wäre. Bei den Großen Gewächsen hieß die Überschrift „Eleganz“, die Weine waren fein ziseliert, hatten eine helle Strahlkraft, alle Komponenten waren gut eingebunden. Es war nicht einfach, einen Favoriten zu küren, wir hatten uns schließlich für den Jesuitengarten entschieden. Auch unterhalb der Großen Gewächse gab es Gutes zu berichten.

Neue Kollektion

Auch in diesem Jahr ist der Restzucker bei einigen Weinen wieder recht hoch, was die Weine aber eigentlich nicht gebraucht hätten. Sauvignon Blanc, Grauburgunder und Chardonnay zeigen alle feines Holz, beim Grauburgunder ist es noch am präsentesten, der Sauvignon ist eindringlich, fruchtbetont, harmonisch und elegant, der Chardonnay ist der komplexeste der drei, er besitzt feinen Schmelz, viel gelbe Frucht und etwas Zitruswürze, ist ganz harmonisch.

Der Gutsriesling besitzt süße Frucht, bei den Erste-Lage-Rieslingen ist die Leinhöhle fruchtbetont mit viel Saft und Fülle, die Mäushöhle ist ebenfalls füllig, zeigt etwas Kräuter, der Musenhang ist steinig und zitruswürzig, der Gerümpel besitzt Kraft, Fülle, mineralische Würze und gute Länge. Die Ortsrieslinge mit Terroirbezeichnungen stehen ganz entgegen dem eigentlichen VDP-Konzept preislich und auch von der Qualität her über den Lagenweinen: Der Basalt (aus dem Ungeheuer und dem Pechstein) ist ganz fruchtbetont mit Noten von Aprikose und Mango, besitzt Saft und Fülle, ist ein ganz typischer Mittelhaardter Riesling. Der im Stückfass und Tonneaux ausgebaute Kalkstein (vom Herrgottsacker) zeigt deutliches Holz, ist kräftig, harmonisch und elegant, der Buntsandstein aus Wachenheim ist füllig, kräuterwürzig und zeigt dezente Honignoten. Bei den Großen Gewächsen favorisieren wir in diesem Jahr knapp Freundstück und Ungeheuer, Freundstück zeigt klare, süße gelbe Frucht, ein nachhaltiges Säure-Spiel und salzige Länge, der Ungeheuer ist noch etwas süßer und fülliger, besitzt feinen Biss und Noten von grünem Apfel, Kräutern und etwas steinige Würze. Der Jesuitengarten ist noch ganz zurückhaltend, zeigt etwas gelbes Steinobst und besitzt Saft und Spiel, der Kieselberg zeigt eindringliche mineralische Würze und klare gelbe Frucht und wirkt auch noch leicht zugeknöpft. Und die süße Spätlese aus dem Ungeheuer ist vielschichtig, mit reichlich gelber Frucht und etwas Schwarztee in der Nase, er ist saftig und besitzt lebendigen Biss. —

Weinbewertung

- 84 2014 Cabernet Blanc trocken 12,5 %/10,- €
- 88 2014 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 13 %/16,- €
- 87 2014 Grauburgunder trocken „sl“ Wachenheimer Altenburg 13,5 %/15,- €
- 89 2014 Chardonnay trocken „sl“ Wachenheimer Altenburg 14 %/18,- €
- 83 2014 Riesling trocken 12 %/7,80 €
- 85 2014 Riesling trocken Deidesheimer Mäushöhle 12,5 %/10,- €
- 86 2014 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle 13 %/12,- €
- 86 2014 Riesling trocken Forster Musenhang 13 %/13,- €
- 87 2014 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel 13 %/14,- €
- 88 2014 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim 13 %/15,- €
- 87 2014 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim 13 %/16,- €
- 88 2014 Riesling trocken „Basalt“ Forst 13 %/16,- €
- 90 2014 Riesling „GG“ Kieselberg Deidesheim 13 %/27,- €
- 91 2014 Riesling „GG“ Freundstück Forst 13,5 %/27,- €
- 90 2014 Riesling „GG“ Jesuitengarten Forst 13 %/32,- €
- 91 2014 Riesling „GG“ Ungeheuer Forst 13 %/30,- €
- 88 2014 Riesling Spätlese Forster Ungeheuer 9 %/20,- €



LAGEN

- UNGEHEUER (FORST)
- PECHSTEIN (FORST)
- FREUNDSTÜCK (FORST)
- JESUITENGARTEN (FORST)
- KIESELBERG (DEIDESHEIM)
- LEINHÖHLE (DEIDESHEIM)
- MÄUSHÖHLE (DEIDESHEIM)
- HERRGOTSACKER (DEIDESHEIM)
- GERÜMPEL (WACHENHEIM)
- ALTENBURG (WACHENHEIM)
- GOLDBÄCHEL (WACHENHEIM)
- MUSENHANG (FORST)
- STIFT (FORST)
- ELSTER (FORST)

REBSORTEN

- RIESLING (76 %)
- SPÄTBURGUNDER (7 %)
- WEISSBURGUNDER (6 %)
- SAUVIGNON BLANC (3 %)
- GRAUBURGUNDER (2 %)
- MERLOT (2 %)