

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. Riesling ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte im Betrieb. Daneben gibt es ein klein wenig Weißburgunder, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc, aber auch Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Merlot.

Vorjahre

Schon in unserer ersten Ausgabe haben wir festgestellt: Einer der Top-Betriebe in der Pfalz. Dies gilt heute noch wie damals. Jahr für Jahr präsentiert das Weingut konsistente Kollektionen auf hohem Niveau, die immer angeführt werden von den prächtigen Großen Gewächsen. Vor zwei Jahren hatten wir einmal mehr eine sehr gute bis hervorragende Riesling-Kollektion verkostet. Die Kabinett-Weine waren leicht, die Mäushöhle zeigte ein vielschichtiges Spiel. Bei den Terroir-Weinen hatten wir keinen Favoriten: Trockenster Wein war der Basalt, die Frucht war dadurch ganz klar und die feinsalzige Mineralität erzeugte Druck und Spannung. Fokussiert und elegant war der Kalkstein-Riesling, eine opulente Frucht, Druck und Spannung zeigte der Buntsandstein-Riesling. Bei den Großen Gewächsen favorisierten wir wieder das Ungeheuer, er zeigte komplexe Kraft, der Kieselberg war etwas zurückhaltender, überzeugte aber mit feinem Biss und feiner Frucht. Das Große Gewächs aus der Basalt-Lage Pechstein war das mit dem höchsten Restzucker, dadurch entstand zusammen mit der hohen Konzentration barocke Eleganz und karamellige Fülle. Sehr gut waren auch der knackig-frische Sauvignon Blanc und der cremige Weißburgunder. Im vergangenen Jahr gefiel uns bei den Großen Gewächsen erneut das Ungeheuer am besten. Er war zupackend-elegant, von sehr klarer Frucht, hatte viel Stoff, blieb dennoch schlank. Der Kieselberg schmeichelte mit süßer Frucht, der Pechstein war eindringlich-würzig, eine vielschichtige Textur und viele Stoff zeigte der Jesuitengarten. Beim Freundstück schmeckte man die Maischestandzeit, er bekam dadurch eine interessante Struktur mit guter Konzentration und Länge. Sehr schön waren die beiden Rieslinge aus Erster Lage, ein feines Bouquet zeigte der spielerische Musenhang, das Gerümpel war üppig-

elegant mit mineralischer Länge. Eine feinsalzige Mineralität hatte auch der Basalt-Riesling, er war der puristischste der Mosbacher-Rieslinge, fast durchgegoren. In die gleiche Richtung ging der Kalkstein-Riesling, er war etwas üppiger. Eine herrliche Aromenvielfalt zeigte der Buntsandstein-Riesling, köstlich-elegant war der Sauvignon Blanc Fumé, sehr modern der lachsfarbene Grauburgunder.

Neue Kollektion

In diesem Jahr zeigt sich bei den Mosbacher'schen Rieslingen die Auseinandersetzung mit dem schwierigen Jahrgang exemplarisch. Mosbacher gehört zu den Weingütern, die die Probleme sehr gut gemeistert haben. Zum einen wurde die Säure bei vielen Weinen durch ordentlich Restzucker abgepuffert, was aber nicht unbedingt nötig gewesen wäre. Denn die Säure ist zwar präsent, aber sie ist nicht unangenehm, sensorisch überwiegt eine reife Weinsäure. Bei den Großen Gewächsen ist der Restzucker nur beim Ungeheuer höher als üblich. Aber auch bei diesem Wein heißt die Überschrift, wie bei den anderen Großen Gewächsen, „Eleganz“. Die Weine aus dem Hause Mosbacher sind nicht laut und aufdringlich, sie sind fein ziseliert, haben eine helle Strahlkraft, alle Komponenten sind gut eingebunden, schon jung zeichnet sich eine harmonische Vielschichtigkeit ab. Die reife, prägnante Säure spricht für eine lange, langsame Reifung der Weine. Es war nicht einfach, einen Favoriten zu küren in diesem Jahr, wir haben uns für den Jesuitengarten entschieden, was die Blind-Verkostung mit den anderen Top-Weinen des Jahrgangs eindrücklich bestätigte. Neben den anderen Merkmalen ist es die griffige Saftigkeit und die reife Säure, die uns gefällt. Auch unterhalb der Großen Gewächse gibt es Gutes zu berichten. Allerdings gefallen uns die Weine mit weniger Restsüße besser. Sie sind klarer, Mineralität, Eleganz und auch die Frucht kommen besser zur Geltung – siehe Musenhang und Kalkstein. ◀

Weinbewertung

- 84 2013 Riesling trocken 12 %/7,80 €
- 86 2013 Riesling trocken Forster Elster 12 %/9,40 €
- 86 2013 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle 12 %/12,- €
- 87 2013 Riesling trocken Forster Musenhang 13 %/13,- €
- 86 2013 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel 12,5 %/14,- €
- 88 2013 Riesling trocken „Basalt“ 12,5 %/15,- €
- 89 2013 Riesling trocken „Kalkstein“ 12,5 %/15,- €
- 87 2013 Riesling trocken „Buntsandstein“ 13 %/15,- €
- 91 2013 Riesling „GG“ Kieselberg Deidesheim 13 %/28,- €
- 92 2013 Riesling „GG“ Freundstück Forst 13 %/28,- €
- 93 2013 Riesling „GG“ Jesuitengarten Forst 13 %/32,- €
- 92 2013 Riesling „GG“ Ungeheuer Forst 13 %/30,- €



LAGEN

- UNGEHEUER (FORST)
- PECHSTEIN (FORST)
- FREUNDSTÜCK (FORST)
- JESUITENGARTEN (FORST)
- KIESELBERG (DEIDESHEIM)
- LEINHÖHLE (DEIDESHEIM)
- MÄUSHÖHLE (DEIDESHEIM)
- HERRGOTTSACKER (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 %)