

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

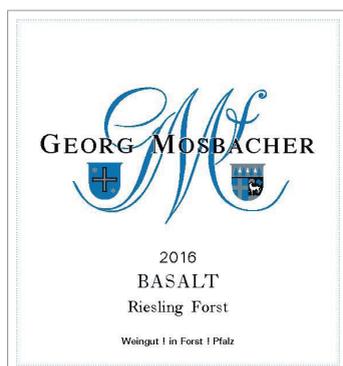
20 Hektar

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. 1993 wurde das Weingut in den VDP aufgenommen. Die Weinberge liegen in Forst und Deidesheim. Große Gewächse erzeugen sie in den Forster Lagen Pechstein (Basalt, Buntsandsteingeröll), Ungeheuer (Buntsandstein mit Kalkgeröll und Basalt), Jesuitengarten (kräftiger Lehmboden, durchzogen mit Buntsandstein und Basaltgeröll) und Freundstück (Buntsandsteingeröll, stellenweise etwas Kalkgeröll), sowie im Deidesheimer Kieselberg (lehmgiger Sand, stellenweise Buntsandstein und Geröll). Weitere Weinberge besitzen sie in den Forster Lagen Musenhang, Stift und Elster, in den Deidesheimer Lagen Herrgottsacker, Mäushöhle und Leinhöhle und in Wachenheim in den Lagen Gerümpel, Altenburg und Goldbächel. Riesling ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte im Betrieb, steht auf drei Vierteln der Rebfläche. Daneben gibt es ein klein wenig Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc, Rotweinsorten stehen auf 10 Prozent der Fläche, Spätburgunder, Dornfelder und Merlot.

Kollektion

Wie schon im vergangenen Jahr ist der Pechstein wieder der komplexeste Wein unter den Großen Gewächsen, er zeigt kräutrige und rauchig-mineralische Noten, etwas grünen Apfel und feine Holzwürze vom Ausbau in 500 Liter-Tonneaux, am Gaumen ist das Holz noch etwas deutlicher, hier besitzt er auch herbe Grapefruitnoten, feinen Grip, ist animierend und leicht salzig. Das Ungeheuer zeigt kräutrig-mineralische Würze und viel klare Frucht, Aprikose und Zitrusnoten, besitzt Kraft, leichte Süße, viel Grip und gute Länge, der Jesuitengarten besitzt ebenfalls viel Frucht, Zitrusnoten, Grapefruit, feine Holzwürze, herbe kräutrige Noten und gute Länge. Freundstück und Kieselberg besitzen beide leichte Süße, das Freundstück ist noch leicht verhalten im Bouquet, zeigt etwas Aprikose und dezente Kräuternoten, besitzt Substanz und nachhaltigen Säuregrip, der Kieselberg besitzt deutliche Zitrusnoten, Ananas, Limette, die Süße wird durch ein frisches Säurespiel gut austariert. Die Orts- und Erste Lage-Rieslinge befinden sich fast durchgängig auf einem Niveau, das Gerümpel zeigt komplexe Frucht mit Noten von Ananas, Grapefruit und grünem Apfel, besitzt viel Saft, animierenden Säuregrip und Länge, der im neuen Stückfass ausgebaute

„Basalt“ ist noch sehr vom Holz geprägt, zeigt dezente gelbe Frucht, besitzt gute Konzentration, Zitruswürze und Biss, der „Kalkstein“, im Edelstahl und großen Holz ausgebaut, zeigt etwas kreidig-mineralische Würze, klare gelbe Frucht, Aprikose, Zitrusfrucht und entwickelt feinen Druck. Der „Buntsandstein“ zeigt ebenfalls viel gelbe Frucht, auch Kräuternoten, ist kraftvoll und besitzt ein nachhaltiges Säurespiel, die Leinhöhle zeigt grünen Apfel und Zitrusnoten, besitzt Frische und Grip, der Musenhang ist leicht verhalten in der Frucht, zeigt etwas steinige Würze, besitzt ein feines Säurespiel und die Mäushöhle ist sehr fruchtbetont, mit Noten von Aprikosen, Zitrusfrucht und etwas Bienenwachs. Der Gutsriesling zeigt ebenfalls klare Frucht, gelbes Steinobst, ist frisch und schlank, die restsüße Spätlese aus dem Ungeheuer zeigt dezente Holzwürze, besitzt viel klare, süße Frucht, Aprikose, Pflirsich, Grapefruit, ein lebendiges Säurespiel und ist elegant. Der in Tonneaux und Barriques ausgebaute Sauvignon Blanc ist eindringlich, zeigt nur dezente Röstnoten und viel gelbe Frucht, Pflirsich und etwas Stachelbeere, am Gaumen ist das Holz etwas deutlicher und braucht noch etwas Zeit, um sich noch einzubinden, auch der Cabernet Blanc ist von Pflirsich- und Stachelbeeraromen geprägt, ist saftig, würzig und frisch, der „Blanc de Noirs“ zeigt etwas rote Frucht und florale Noten, besitzt gute Konzentration und Frische. —

Weinbewertung

- 85 2017 Riesling trocken 11,5 %/8,- €
- 85 2017 „Blanc de Noirs“ trocken 13 %/8,40 €
- 88 2017 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel 12,5 %/16,- €
- 87 2017 Riesling trocken Forster Musenhang 12,5 %/14,- €
- 86 2017 Riesling trocken Deidesheimer Mäushöhle 12,5 %/11,- €
- 87 2017 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle 13 %/13,- €
- 85 2017 Cabernet Blanc trocken 12 %/10,80 €
- 88 2017 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 13 %/18,- €
- 87 2017 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim 13 %/16,- €
- 88 2017 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim 13 %/15,- €
- 88 2017 Riesling trocken „Basalt“ Forst 12,5 %/17,- €
- 90 2017 Riesling „GG“ Kieselberg 12,5 %/28,- €
- 91 2017 Riesling „GG“ Freundstück 13 %/28,- €
- 92 2017 Riesling „GG“ Pechstein 13 %/33,- €
- 91 2017 Riesling „GG“ Jesuitengarten 13 %/35,- €
- 91 2017 Riesling „GG“ Ungeheuer 13 %/33,- €
- 89 2017 Riesling Spätlese Forster Ungeheuer 8 %/24,- €



Sabine Mosbacher-Düringer & Jürgen Düringer

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 %)