

## 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

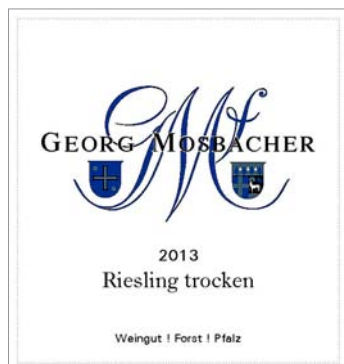
20 Hektar

#### 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

Die Großen Gewächse sind in diesem Jahr etwas präziser und prägnanter als im vergangenen Jahr, zudem bemerken wir in drei der Weine einen ganz dezenten Holzeinfluss, den wir von den Großen Gewächsen des Weinguts Mosbacher so nicht kennen, der den Weinen aber eine feine, zusätzliche Dimension verleiht. Unser Favorit ist der Jesuitengarten, der feine rauchig-mineralische Würze und klare Frucht zeigt, etwas Grapefruit und Orangenschale, er ist komplex und kraftvoll, besitzt viel Druck, Grip und Länge, der Pechstein ist im Bouquet leicht zurückhaltend in der Frucht, zeigt ebenfalls rauchige Noten und sehr dezente Holzwürze, auch er ist kraftvoll und mineralisch, besitzt am Gaumen klare Pfirsichfrucht, Zitruswürze, viel Druck und ein nachhaltiges, animierendes Säure-Spiel. Der Ungeheuer zeigt die lagentypische kräutrig-mineralische Würze und etwas grünen Apfel, besitzt etwas Fülle, Saft, Kraft und Druck, Freundstück und Kieselberg sind fruchtbetont, zeigen Zitrusnoten und etwas Kräuterwürze, Kieselberg ist füllig, das Freundstück etwas länger. Auch in diesem Jahr sind die Ortsrieslinge entgegen dem VDP-Konzept im Sortiment über den Erste-Lage-Weinen eingeordnet, der Deidesheimer ragt etwas heraus, zeigt k Reidig-kalkige Würze,

besitzt viel klare gelbe Frucht und ein nachhaltiges, animierendes Säure-Spiel, der Forster wurde zur Hälfte in Tonneaux ausgebaut, zeigt viel Pfirsich- und Aprikosenfrucht und dezente Holzwürze, ist saftig und füllig, der Wachenheimer ist der kraftvollste und fülligste der Rieslinge, besitzt aber auch sehr markanten Säure-Biss. Der Lagenriesling aus der Leinhöhle zeigt klare Frucht, bleibt aber etwas verhalten, der Gerümpel zeigt feine steinig-mineralische Würze, ist kraftvoll, füllig und sehr stoffig und der Musenhang zeigt etwas kräutrige Würze und deutliche Zitrusnoten, ist füllig, animierend und nachhaltig. Der Cabernet Blanc zeigt typische Stachelbeerwürze und Maracujafrucht, ist saftig und frisch, die Cuvée „3 [pi: no]“ aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay zeigt gelbe Frucht, dezente florale Würze und etwas Holz, ist cremig und sehr kraftvoll, der Sauvignon Blanc „Fumé“ ist eindringlich, zeigt feine röstige Würze, ist saftig, weich, cremig und gelbfruchtig. Die restsüße Riesling Spätlese aus dem Ungeheuer ist saftig und cremig, besitzt klare Aprikosen- und Zitrusfrucht und ein feines Säure-Spiel, die Auslese aus derselben Lage ist eindringlich und konzentriert, besitzt süße gelbe Frucht, feine Zitruswürze und Biss, die Auslese aus dem Herrgottsacker ist cremig, zeigt viel klare Frucht und besitzt ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel. —

#### Weinbewertung

- 85 2015 Cabernet Blanc trocken 13 %/10,- €
- 88 2015 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 13 %/17,- €
- 84 2015 Riesling trocken 12 %/8,- €
- 88 2015 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim 13,5 %/16,- €
- 88 2015 Riesling trocken „Basalt“ Forst 13 %/17,- €
- 89 2015 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim 13 %/15,- €
- 87 2015 Grauburgunder Weißburgunder Chardonnay „3 [pi: no]“ Altenburg 14 %/15,- €
- 86 2015 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle 13 %/12,- €
- 88 2015 Riesling trocken Forster Musenhang 13 %/13,- €
- 87 2015 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel 14 %/14,- €
- 90 2015 Riesling „GG“ Kieselberg 13 %/28,- €
- 91 2015 Riesling „GG“ Freundstück 13 %/28,- €
- 91 2015 Riesling „GG“ Ungeheuer 13,5 %/33,- €
- 92 2015 Riesling „GG“ Pechstein 13,5 %/33,- €
- 92 2015 Riesling „GG“ Jesuitengarten 13,5 %/35,- €
- 88 2015 Riesling Spätlese Forster Ungeheuer 9 %/24,- €
- 90 2015 Riesling Auslese Forster Ungeheuer 9 %/24,- €/0,375l
- 89 2015 Riesling Auslese „Le tonneau divin“ Herrgottsacker 10 %/28,- €/0,5l



### 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 %)