



Georg Mosbacher



Kontakt

Weinstraße 7
67147 Forst
Tel. 06326-329
<https://www.georg-mosbacher.de/>
info@georg-mosbacher.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13:30-18 Uhr
Sa. 10-13 Uhr

Inhaber

Familie Mosbacher

Betriebsleiter

Sabine Mosbacher-Düringer,
Jürgen Düringer

Rebfläche

22 Hektar


Produktion

150.000 Flaschen

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) und seit dem Jahrgang 2018 im Deidesheimer Langenmorgen (Buntsandsteinverwitterung mit Kalk und lehmigem Sand). 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. Seit dem Jahrgang 2019 sind die Weine bio-zertifiziert.

Kollektion

In einer Kollektion auf gewohnt durchgängig sehr gutem Niveau sind es in diesem Jahr besonders die sechs Großen Gewächse vom Riesling, die uns begeistert haben: Selten waren sie so prägnant, ausdrucksstark und auch deutlich unterschiedlich wie in diesem Jahr. Allen voran steht der in Tonneaux vergorene und ausgebaute Jesuitengarten, der im komplexen Bouquet Noten von gelber Frucht, Aprikose, reifer Mango, und einen Hauch Kokos und Blutorange zeigt und am Gaumen salzige Noten, viel Druck, Grip, Potential und enorme Länge besitzt, knapp dahinter liegen der leicht rauchig-reduktive und kräutrige Langenmorgen, der ebenfalls sehr nachhaltig und druckvoll, aber auch puristischer und geradliniger als die anderen Großen Gewächse ist, das kräutrig-mineralische Ungeheuer, das am Gaumen einen dichten Fruchtkern, kräutrige Frische und ein animierendes Säurespiel besitzt und der im Bouquet noch etwas verhaltene Pechstein, der dann am Gaumen aber schon offener ist und klare gelbe Frucht, Ananas, Weinbergspfirsich, besitzt und leicht rauchig, animierend und salzig ist. Der Kieselberg ist schon sehr offen und präsent, zeigt Aromen von gelbem Apfel, Ananas, Mango und frischem Heu und besitzt auch im Mund viel klare Frucht, ein leicht salziges

Säurespiel und Länge, das Freundstück zeigt neben leicht steinigen Noten ebenfalls viel Frucht, Pfirsich, Orange, Limette, besitzt Grip, ist animierend und saftig, aber einen Tick weniger nachhaltig als die anderen Großen Gewächse. Unter den Erste Lage- und Ortsrieslingen sticht das Gerümpel etwas hervor mit seinem prägnanten Bouquet mit Noten von Kräutern, Stein und etwas Waldhonig, der Musenhang besitzt Grip und herbe Frucht, ist geradlinig, der Basalt zeigt Aromen von gelbem Steinobst, ist frisch und nachhaltig, der Kalkstein ist etwas verhaltener, besitzt kreidigen Grip und ein subtiles Säurespiel und der Buntsandstein ist saftig und leicht füllig mit viel klarer Frucht. Die Leinhöhle ist ebenfalls fruchtbetont mit Noten von gelbem Steinobst und Honigmelone, der Paradiesgarten ist von herben Zitrusnoten geprägt, besitzt Frische und Biss und der Gutsriesling zeigt ebenfalls Noten von Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst, ist saftig und frisch. Der Sauvignon Blanc Fumé zeigt dezente Röstnoten und viel klare Frucht, ist frisch, harmonisch und elegant, der Cabernet Blanc zeigt Aromen von Maracuja und etwas Grapefruit und auch der neu im Sortiment vertretene Blanc de Blancs-Crémant aus Weißburgunder mit 60 Monaten Hefelager ist stark, zeigt feine hefige Würze, etwas Nuss, Rosine und Zitrusnoten, besitzt leichte Reifennoten, aber auch noch Frische, ist geradlinig und animierend. Tolle Kollektion! 



Sabine Mosbacher-Düringer & Jürgen Düringer

Weinbewertung

- 89** 2018 Crémant brut nature | 12%/32,-€
- 85** 2023 Riesling trocken | 11,5%/9,20€
- 89** 2023 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel | 12,5%/18,-€
- 88** 2023 Riesling trocken Forster Musenhang | 12,5%/17,50€
- 87** 2023 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle | 12,5%/17,50€
- 87** 2023 Riesling trocken Deidesheimer Paradiesgarten | 12%/16,-€
- 86** 2023 Cabernet Blanc trocken | 12,5%/11,-€
- 89** 2023 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12,5%/19,-€
- 88** 2023 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim | 12%/18,-€
- 88** 2023 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim | 12,5%/18,-€
- 88** 2023 Riesling trocken „Basalt“ Forst | 12%/18,-€
- 91** 2023 Riesling „GG“ Kieselberg | 12,5%/37,-€
- 90** 2023 Riesling „GG“ Freundstück | 12,5%/40,-€
- 92** 2023 Riesling „GG“ Pechstein | 13%/43,-€
- 93** 2023 Riesling „GG“ Jesuitengarten | 13%/50,-€
- 92** 2023 Riesling „GG“ Langenmorgen | 13%/50,-€
- 92** 2023 Riesling „GG“ Ungeheuer | 12,5%/43,-€

Lagen

- Ungeheuer (Forst)
- Pechstein (Forst)
- Freundstück (Forst)
- Jesuitengarten (Forst)
- Musenhang (Forst)
- Stift (Forst)
- Elster (Forst)
- Kieselberg (Deidesheim)
- Langenmorgen (Deidesheim)
- Paradiesgarten (Deidesheim)
- Leinhöhle (Deidesheim)
- Mäushöhle (Deidesheim)
- Herrgottsacker (Deidesheim)
- Gerümpel (Wachenheim)
- Altenburg (Wachenheim)
- Goldbächel (Wachenheim)

Rebsorten

- Riesling (76%)
- Spätburgunder (7%)
- Weißburgunder (6%)
- Sauvignon Blanc (3%)
- Grauburgunder (2%)
- Merlot (2%)

