



Georg Mosbacher



Kontakt
Weinstraße 27
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

Schon im vergangenen Jahr waren wir von den Großen Gewächsen begeistert und das gilt genauso auch für die Weine aus dem Jahrgang 2024: Während alle sechs Rieslinge sehr gutes Potential besitzen, gehören besonders die Weine aus dem Jesuitengarten und dem Pechstein in diesem Jahr zu den besten Rieslingen der Pfalz, der Jesuitengarten zeigt dezente Holzwürze, etwas Pfirsich, Ananas und roten Apfel, besitzt am Gaumen Kraft und eine feine salzige Spur, ist herb, steinig, geradlinig und enorm nachhaltig, der Pechstein zeigt neben steinig-würzigen Noten auch etwas Aprikose und grünen Apfel, besitzt am Gaumen viel Grip und herbe Tabakwürze, ist druckvoll, salzig und ebenfalls sehr nachhaltig. Der Ungeheuer ist noch leicht verhalten, zeigt etwas kräutrig-mineralische Würze und grünen Apfel, besitzt im Mund herbe Zitruswürze und Grip, ist druckvoll, geradlinig und nachhaltig, der Langenmorgen ist schon offener, zeigt gelbe Frucht, Aprikose, Melone und leicht kräutrige und florale Noten, besitzt Kraft, Druck, salzige Noten und Länge, der Freundstück ist von deutlicher gelber Frucht geprägt, Steinobst, Aprikose und Orangenschale, besitzt gute Konzentration, Grip und Länge und der Kieselberg

zeigt steinige Noten und mit etwas Luft dann auch deutliche Steinobstfrucht, auch im Mund ist die Frucht mit feiner Zitruswürze präsent, er besitzt Frische und Länge. Wie wir das gewohnt sind, liegen die Erste Lage- und Ortsrieslinge auf einem Niveau, der Gerümpel zeigt viel klare Frucht, grünen Apfel und Aprikose, und steinige Noten, ist druckvoll, leicht salzig und nachhaltig, der Basalt, der Zweitwein aus dem Pechstein, zeigt klare Zitrusnoten, Limette, Orangenschale, ist animierend, leicht cremig und salzig, der Kalkstein ist präsent und leicht füllig mit viel gelber Frucht, Aprikose, Mango, und dezenter Holzwürze, der Paradiesgarten ist etwas dezenter, besitzt Grip, Kräuterwürze und herbe Zitrusnoten, der Leinhöhle duftet nach Aprikose, Honigmelone und Rosmarin, besitzt Saft und Grip, der Musenhang ist frisch, schlank und animierend mit Aromen von gelbem Steinobst, der Elster ist gelbfruchtig mit Aromen von Pfirsich und Ananas, saftig und frisch und der Gutsriesling ist schlank und frisch mit Aromen von Aprikose und grünem Apfel. Bleiben die beiden Nicht-Rieslinge: Der Sauvignon Blanc Fumé zeigt im Bouquet feine rauchige Noten, reife Birne, Stachelbeere und etwas Pfirsich, ist saftig und harmonisch, besitzt eine leicht cremige Textur und ein frisches Säurespiel, der Cabernet Blanc zeigt ebenfalls deutliche Frucht, Pfirsich, Maracuja und Stachelbeere, ist saftig, frisch und aromatisch. —

Weinbewertung

- 86 2024 Riesling trocken | 11,5%/9,40€
- 89 2024 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel | 12,5%/18,-€
- 88 2024 Riesling trocken Forster Musenhang | 12%/17,50€
- 88 2024 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle | 12,5%/17,50€
- 87 2024 Riesling trocken Forster Elster | 12%/13,50€
- 88 2024 Riesling trocken Deidesheimer Paradiesgarten | 12%/16,-€
- 86 2024 Cabernet Blanc trocken | 12%/11,-€
- 89 2024 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12,5%/19,-€
- 88 2024 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim | 12,5%/18,-€
- 89 2024 Riesling trocken „Basalt“ Forst | 12,5%/18,-€
- 91 2024 Riesling „GG“ Kieselberg | 12,5%/37,-€
- 91 2024 Riesling „GG“ Freundstück | 12,5%/40,-€
- 93 2024 Riesling „GG“ Pechstein | 12,5%/43,-€
- 93 2024 Riesling „GG“ Jesuitengarten | 13%/50,-€
- 92 2024 Riesling „GG“ Langenmorgen | 13%/55,-€
- 92 2024 Riesling „GG“ Ungeheuer | 12,5%/43,-€



Sabine Mosbacher-Düringer & Jürgen Düringer

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%)

