



## Georg Mosbacher

### Kontakt

Weinstraße 27  
67147 Forst  
Tel. 06326-329  
Fax: 06326-6774  
www.georg-mosbacher.de  
info@georg-mosbacher.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13:30-18 Uhr  
Sa. 10-13 Uhr (Jan. bis März)  
Sa. 10-16 Uhr (April bis  
Jahresende)

### Inhaber

Familie Mosbacher

### Betriebsleiter

Sabine Mosbacher-Düringer,  
Jürgen Düringer

### Rebfläche

22 Hektar

### Produktion

140.000 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). 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

Zu unserem Favoriten der vergangenen Jahre, dem Großen Gewächs aus dem Pechstein, gesellt sich in diesem Jahr als zweite Spitze sein Pendant aus dem Jesuitengarten, der Pechstein zeigt feine Holzwürze, etwas rauchige Noten und viel gelbe Frucht, Aprikose, Pfirsich, Apfel, besitzt auch am Gaumen deutliches Holz, leicht süße Frucht, feinen Grip und Länge, der Jesuitengarten zeigt ebenfalls deutliche Holznoten, dazu Zitruswürze, Ananas, Grapefruit, besitzt Kraft und ein feines, animierendes und nachhaltiges Säurespiel. Fast genauso stark wie die Beiden ist das neue Große Gewächs aus dem Langenmorgen, im Bouquet zunächst noch leicht verhalten besitzt der Wein am Gaumen viel gelbe, ebenfalls leicht süße Frucht, Steinobst, Aprikose, Pfirsich, und ein feines Säurespiel und gute Länge, das Ungeheuer zeigt feine rauchige und kräutrige Würze, besitzt klare, gelbe Frucht, ist animierend und nachhaltig, das Freundstück ist ebenfalls gelbfruchtig, zeigt Pfirsich, Orangenschale, dezentes Holz und etwas kräutrige Noten, besitzt gute Konzentration und Länge, und auch der Kieselberg besitzt viel gelbe Frucht, Aprikose, Zitrusnoten und ein sehr feines Säurespiel. Wie schon im vergangenen Jahr sind die Erste Lage- und die Ortsrieslinge auf einem gleichmäßig guten Niveau, unser Favorit ist ganz knapp der Gerümpel, der etwas komplexer und nachhaltiger als die anderen ist, kräutrig-mineralische Würze und gelbe Frucht, Ananas, Orangen-

schale, zeigt, guten Grip besitzt und animierend ist, genauso hoch bewerten wir aber auch den „Basalt“, der klare Frucht, Ananas, Aprikose und dezentes Holz zeigt und den „Kalkstein“, der wesentlich deutlichere Holzwürze zeigt, etwas Vanille und Pfirsich, und gute Länge besitzt, der „Buntsandstein“ ist sehr fruchtbetont, kraftvoll, füllig und leicht süß, der Musenhang zeigt leicht steinige Noten, etwas Aprikose und grünen Apfel, ist leicht animierend, der Paradiesgarten zeigt gelbe Frucht, Aprikose,

Orangenschale und feine kräutrige Noten, der Gutsriesling ist ebenfalls gelbfruchtig mit Noten von Aprikose, Pfirsich und etwas Zitruswürze, am Gaumen besitzt er etwas Fülle, aber auch Frische. Auch der Sauvignon Blanc Fumé zeigt viel gelbe Frucht, Pfirsich, Maracuja, und feine Röstnoten, ist elegant, leicht rauchig und frisch, der Weißburgunder „SL“ aus dem Jahrgang 2017 zeigt schon deutliche Reifennoten, Quitte und Birne, ist am Gaumen saftig und weich, der Cabernet Blanc ist ganz reintonig, zeigt etwas Maracuja und Stachelbeerwürze, ist fruchtbetont und frisch, die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay zeigt klare Aromen von Aprikose, Birne und Melone, ist kraftvoll, leicht stoffig, aber auch frisch und auch der Blanc de Noirs zeigt Birne im Bouquet, besitzt leicht süße Frucht und florale Würze. —

### Weinbewertung

- 85** 2018 Riesling trocken | 12%/8,-€
- 84** 2018 „Blanc de Noirs“ trocken | 12,5%/8,40€
- 88** 2018 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel | 12,5%/16,-€
- 87** 2018 Riesling trocken Forster Musenhang | 12,5%/14,60€
- 85** 2018 Cabernet Blanc trocken | 12,5%/10,80€
- 87** 2018 Riesling trocken Deidesheimer Paradiesgarten | 12,5%/13,-€
- 88** 2018 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 13%/18,-€
- 87** 2017 Weißburgunder trocken „SL“ Wachenheimer Altenburg | 13,5%/16,-€
- 86** 2018 Weißburgunder & Chardonnay trocken | 13,5%/10,80€
- 87** 2018 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim | 13%/17,-€
- 88** 2018 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim | 13%/15,-€
- 88** 2018 Riesling trocken „Basalt“ Forst | 12,5%/17,-€
- 90** 2018 Riesling „GG“ Kieselberg | 13%/28,-€
- 91** 2018 Riesling „GG“ Freundstück | 13%/30,-€
- 92** 2018 Riesling „GG“ Pechstein | 12,5%/34,-€
- 92** 2018 Riesling „GG“ Jesuitengarten | 13%/39,-€
- 91+** 2018 Riesling „GG“ Langenmorgen | 13%/39,-€
- 91** 2018 Riesling „GG“ Ungeheuer | 13%/34,-€



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 %)

