



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

Inhaber

Familie Mosbacher

Betriebsleiter

Sabine Mosbacher-Düringer,
Jürgen Düringer

Rebfläche

22 Hektar

Produktion

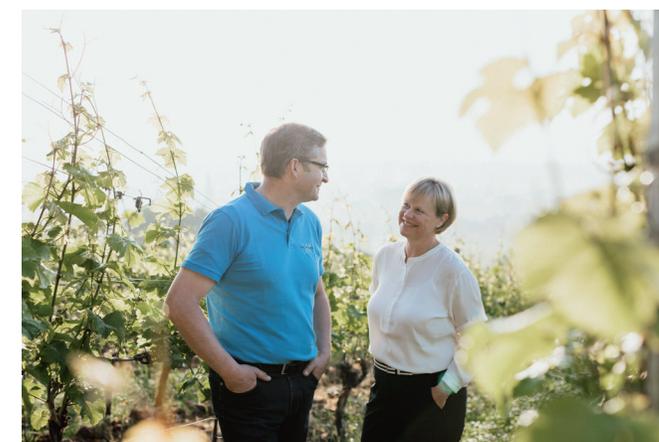
150.000 Flaschen

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. Nach der Umstellung auf biologischen Anbau ist 2019 der erste zertifizierte Jahrgang.

Kollektion

Der Holzanteil bei den Großen Gewächsen wurde in diesem Jahr etwas heruntergefahren, nur noch drei der sechs Weine wurden in verschiedenen Gebindegrößen ausgebaut, darunter unsere zwei Favoriten: Der Jesuitengarten wurde in erst- und zweitbelegten Tonneaux gelagert, zeigt feine Holzwürze und leicht kräutrige Noten, besitzt am Gaumen klare, herbe Frucht, guten Grip, sehr feinen Druck und Länge, der Pechstein wurde im zweijährigen Stückfass ausgebaut, ist im Bouquet noch leicht verhalten, besitzt am Gaumen klare Frucht, Aprikose, Ananas, eine leicht cremige Textur und Druck, ist elegant und sehr nachhaltig, der Ungeheuer wurde im Edelstahl und einem Doppelstückfass ausgebaut, zeigt dezente kräutrig-mineralische Noten, ist am Gaumen animierend und von herben Zitrusnoten geprägt, besitzt salzige Länge. Der Langenmorgen, wie auch Kieselberg und Freundstück komplett im Edelstahl ausgebaut, zeigt sehr deutliche Frucht im Bouquet, gelbes Steinobst, Aprikose, etwas Honigmelone, besitzt Fülle und leicht süße Frucht, ist animierend und nachhaltig, auch der Kieselberg zeigt gelbes Steinobst, dazu Zitrusnoten und etwas kräutrige Würze, besitzt auch am Gaumen viel klare Frucht, Saft und Biss, der

Freundstück ist ebenfalls gelbfruchtig mit Noten von Pfirsich und Orangenschale, besitzt Kraft, guten Grip und Länge. Unser Favorit unter den Erste-Lage- und Ortsrieslingen ist der „Basalt“, der dezente Holzwürze, leicht rauchige und kräutrige Noten zeigt, Kraft und Druck besitzt, der „Kalkstein“ zeigt kreidig-steinige Noten, bleibt in der Frucht ganz zurückhaltend, besitzt Grip und Länge, der „Buntsandstein“ ist fruchtbetont, kräutrig und füllig, das Gerümpel besitzt Kraft, Konzentration und klare Frucht, Aprikose, Ananas und gelben Apfel. Die Leinhöhle zeigt gelbe Frucht, Ananas, Orangenschale, besitzt guten Grip, der Musenhang zeigt feine kräutrige Noten, ist fruchtbetont und frisch, der Paradiesgarten ist schlank, herb und animierend und der Gutsriesling ist schlank, leicht kräutrig und zitruswürzig. Bei den anderen Rebsorten zeigt der Sauvignon Blanc „Fumé“ viel gelbe Frucht, Pfirsich, Maracuja, und sehr dezentes Holz, ist saftig, frisch und nachhaltig, der Weißburgunder „SL“ ist ebenfalls gelbfruchtig, zeigt feine Holzwürze, dezent Vanille, besitzt am Gaumen klare Frucht und Fülle, der Cabernet Blanc ist frisch und harmonisch, zeigt klare Aromen von Maracuja, Mango und Pfirsich und die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay zeigt klare Frucht, Birne, Melone, und florale Würze, besitzt Schmelz. 



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)

Weinbewertung

- 84** 2019 Riesling trocken | 11,5%/8,-€
- 88** 2019 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel | 13,5%/16,-€
- 87** 2019 Riesling trocken Forster Musenhang | 12,5%/14,60€
- 87** 2019 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle | 13%/14,-€
- 86** 2019 Riesling trocken Deidesheimer Paradiesgarten | 12%/13,-€
- 86** 2019 Cabernet Blanc trocken | 12,5%/10,80€
- 86** 2019 Weißburgunder & Chardonnay trocken | 13%/10,80€
- 88** 2018 Weißburgunder trocken „SL“ Wachenheimer Altenburg | 13%/16,-€
- 88** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 13%/18,-€
- 88** 2019 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim | 13%/17,-€
- 88** 2019 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim | 13%/15,-€
- 89** 2019 Riesling trocken „Basalt“ Forst | 13%/17,-€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Kieselberg | 13%/29,-€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Freundstück | 13%/32,-€
- 92** 2019 Riesling „GG“ Pechstein | 12,5%/35,-€
- 92** 2019 Riesling „GG“ Jesuitengarten | 13%/40,-€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Langenmorgen | 13%/40,-€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Ungeheuer | 13%/35,-€

Rebsorten

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

