



WEINGUT GEORG MOSBACHER

67147 Forst · Weinstraße 27

Tel (0 63 26) 3 29 · Fax 67 74

info@georg-mosbacher.de

www.georg-mosbacher.de



Inhaber Familien Mosbacher und Düringer

Betriebsleiter Jürgen Düringer

Verkauf Sabine Mosbacher-Düringer

Mo-Fr 8-12 Uhr · 13.30-18 Uhr

Sa 10-13 Uhr

Sehenswert wunderbarer Sandsteingewölbekeller aus dem 18. Jahrhundert, renoviert 2016

Rebfläche 22 Hektar

Jahresproduktion 150 000 Flaschen

Beste Lagen Forster Ungeheuer, Jesuitengarten, Freundstück und Pechstein, Deidesheimer Mäushöhle, Kieselberg und Leinhöhle, Wachenheimer Gerümpel und Goldbächel

Boden Buntsandsteinverwitterung mit Kalksteingeröll, Basalt und Ton

Rebsorten 80% Riesling, 20% übrige Sorten

Mitglied VDP, Vinissima



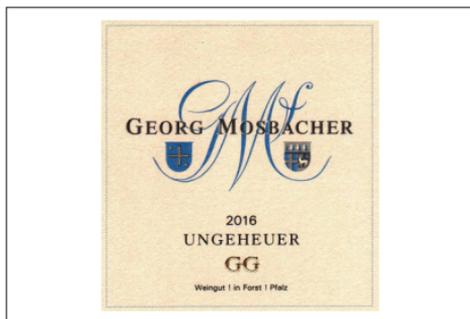
Jürgen Düringer und Sabine Mosbacher-Düringer

Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer haben so eine Art, Weine zu machen, die sich herrlich unkompliziert trinken lassen. Dass dies kein Synonym für »einfach« ist, beweist unsere Einschätzung dieses Betriebs seit langer Zeit. Nein, uns gefällt die ausgesprochene Trinkigkeit der Rieslinge hier, ein Trinkfluss, der nicht anstrengend ist, gleichzeitig jedoch Tiefe aufweist. Schon beginnend mit einem schmackofatzen Literriesling in bester Pfälzer Ausprägung. Was vielen gar nicht bekannt ist, weil es nicht auf dem Etikett steht: Mosbacher arbeitet seit 2012 zertifiziert biologisch. Das mag keinen schmeckbaren Unter-

schied zu konventionell darstellen, wohl aber eine Geisteshaltung ausdrücken. Dazu passt, dass man neben Sauvignon Blanc auch Cabernet Blanc als nicht ganz unähnliche Bukettsorte gepflanzt hat, die unempfindlicher ist gegenüber Pilzkrankungen. Dennoch finden wir das Resultat beim Sauvignon als Fumé deutlich beeindruckender. Holz ist auch bei Mosbacher ein zunehmendes Thema. 2016 wurde der Holzfasskeller mit dem herrlichen Sandsteingewölbe renoviert und stellt jetzt einen imposanten Arbeits- und Ausbauraum dar. Unter anderem der Mittelbau mit den Rieslingen aus Buntsandstein, Kalkstein und ganz besonders Basalt profitieren in ihrer inneren Dichte ungemein vom Holz.

Mut zum Grip

Der Stil der Weine hat sich in Teilen etwas geändert, das ist uns schon im Vorjahr aufgefallen. Ja, man setzt auf Saftigkeit, auf Pfirsichfrucht und mitunter auf einen leicht exotischen Einschlag, doch wirkt dies längst nicht mehr so mollig und füllig wie einst. Heute haben die Weine Zug und Grip - weil die Säure oft dasteht wie eine Eins. Das macht den Kalkstein Riesling extrem rassig und trägt die Großen Gewächse eine Spur länger nach hinten raus. Wir wissen nicht, wann wir den Jesuitengarten mal so spannend gesehen haben. Er wird mit Fug und Recht intern über Pechstein und Ungeheuer gestellt mit seiner Präsenz und Eindringlichkeit.



- 85** 2017 Riesling trocken
8 € | 11,5%
- 86** 2017 Spätburgunder trocken
Blanc de Noirs
8,40 € | 13%
- 85** 2017 Cabernet Blanc trocken
10,80 € | 12%
- 87** 2017 Deidesheimer Mäushöhle
Riesling trocken Erste Lage
11 € | 12,5%
- 88** 2017 Deidesheimer Leinhöhle
Riesling trocken Erste Lage
13 € | 13%
- 88** 2017 Forster Musenhang
Riesling trocken Erste Lage
14 € | 12,5%
- 89** 2017 Deidesheimer
Riesling Kalkstein trocken Holzfass
15 € | 12,5%

- 87** 2017 Wachenheimer Gerümpel
Riesling trocken Erste Lage
15 € | 12,5%
- 89** 2017 Wachenheimer Riesling
Buntsandstein trocken
17 € | 13%
- 90** 2017 Forster Riesling Basalt trocken
Holzfass
17 € | 12,5%
- 89** 2017 Sauvignon Blanc Fumé trocken
Holzfass
18 € | 13%
- 91** 2017 Deidesheimer Kieselberg
Riesling »Großes Gewächs«
28 € | 12,5%
- 91** 2017 Forster Freundstück
Riesling »Großes Gewächs«
30 € | 13%
- 91** 2017 Forster Ungeheuer Riesling
»Großes Gewächs«
35 € | 13%
- 92** 2017 Forster Pechstein Riesling
»Großes Gewächs«
35 € | 13%
- 93** 2017 Forster Jesuitengarten
Riesling »Großes Gewächs«
37 € | 13%
- 90** 2017 Forster Ungeheuer Riesling
Spätlese
24 € | 8%