

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 9–12 Uhr · 13.30–18 Uhr

Sa 10–13 Uhr (Jan.–März)

Sa 10–16 Uhr (April–Dez.)

Sehenswert wunderbarer Sandsteingewöl-
 bekeller aus dem 18. Jahrhundert,
 renoviert 2016

Rebfläche 22 Hektar

Jahresproduktion 150 000 Flaschen

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

Boden Buntsandsteinverwitterung mit
 Kalksteingeröll, Basalt und Ton

Rebsorten 80% Riesling, 20% übrige Sorten

Mitglied VDP, Vinissima, Wine in moderation



Jürgen Düringer und Sabine Mosbacher-Düringer

Eigentlich könnten wir es uns sehr leicht machen und den letztjährigen Text in diese neue Ausgabe kopieren – denn im Grunde hat sich bei Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer so gut wie nichts geändert. Und das ist völlig positiv gemeint. Wir zielen hier ab auf die leichte stilistische Korrektur, die vor einiger Zeit erfolgt ist. Es ist wesentlich weniger Restzucker im Spiel als noch Anfang des Jahrzehnts. Schön waren die Mosbacher-Weine schon immer, schön und vor allem unkompliziert. Wenn wir jedoch zurückblättern, hatten wir dereinst auch immer eine gewisse

Molligkeit beschrieben, einen unnötig süßen Unterton. Der ist jetzt nicht komplett weg – aber viel, viel besser in das Gesamtkonzept integriert. Das macht die Weine erkennbar, denn niemand sonst in der ersten Riege der Pfälzer Weingüter pflegt diesen Stil so gekonnt wie die Mosbachers. Man schnuppert am Wein und erkennt sofort die Handschrift des Hauses: Bei den Rieslingen eine Gelbfucht wie aus dem Bilderbuch; das zieht sich durch die gesamte Kollektion durch. Im Mund dann immer diese schöne Saftigkeit. Kein Wunder, dass solche Tropfen bei den Kunden ankommen. Sie sind nicht akademisch, sondern ein Abbild der Pfälzer Seele: offen, freundlich, aufgeschlossen, direkt.

Die Lagen sind erkennbar

Nun haben die Mosbachers das große Glück, in einem Ort mit sehr begünstigten Lagen arbeiten zu dürfen. Und sie setzen es so um, über viele Jahre hinweg den Charakter jeder dieser Lagen herauszuschälen. Wir haben nochmals zurückverkostet und den Riesling Jesuitengarten GG von 2014 bis zum aktuellen Jahrgang als Vertikale probiert. Abgesehen davon, dass uns die letzten beiden Jahrgänge am besten gefallen haben, zieht sich die stets offene, animierende Nase ebenso durch wie die lange, stringente Pfrirsichprägung, die mit einer ganz unterschwelligeren Mineralität gepaart ist. Aber wir wollen ja nicht nur verkosten, sondern auch trinken. Und da greifen wir, wie so oft, zum Basalt, dem kleinen Bruder des Pechstein GG.

- 85** 2018 Riesling trocken
8 € | 12%
- 85** 2018 Spätburgunder trocken
Blanc de Noirs
8,40 € | 12,5%
- 83** 2018 Cabernet Blanc trocken
10,80 € | 12,5%
- 87** 2018 Weißburgunder & Chardonnay
trocken
10,80 € | 13,5%
- 87** 2018 Deidesheimer Mäushöhle
Riesling trocken Erste Lage
12 € | 12,5%
- 88** 2018 Deidesheimer Paradiesgarten
Riesling trocken Erste Lage
13 € | 12,5%



- 88** 2018 Forster Musenhang
Riesling trocken Erste Lage
14,60 € | 12,5%
- 89** 2018 Deidesheimer Riesling Kalkstein
trocken
15 € | 13%
- 89** 2018 Wachenheimer Gerümpel
Riesling trocken Erste Lage
16 € | 12,5%
- 90** 2018 Forster Riesling Basalt trocken
Holzfass
17 € | 12,5%
- 89** 2018 Sauvignon Blanc Fumé trocken
Holzfass
18 € | 13%
- 90** 2018 Deidesheimer Kieselberg
Riesling »Großes Gewächs«
28 € | 13%
- 90** 2018 Forster Freundstück
Riesling »Großes Gewächs«
30 € | 13%
- 91** 2018 Forster Pechstein Riesling
»Großes Gewächs«
34 € | 12,5%
- 92** 2018 Forster Ungeheuer Riesling
»Großes Gewächs«
34 € | 13%
- 91** 2018 Deidesheimer Langenmorgen
Riesling »Großes Gewächs«
39 € | 13%
- 93** 2018 Forster Jesuitengarten
Riesling »Großes Gewächs«
39 € | 13%
- 86** 2015 Wachenheimer Goldbächel
Spätburgunder trocken Erste Lage
Holzfass
25 € | 13,5%