



2018
Georg Mosbacher
Riesling trocken

VDP.GUTSWEIN

0.75 l Flasche

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Lage / Boden:

Unser Gutsriesling ist eine Cuvée aus verschiedenen Riesling-Weinbergen, gewachsen auf Buntsandsteingeröll und lehmigem Sand.

Gärung / Ausbau:

Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebilde.
Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	6.1 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l

Charakteristik:

Typischer Pfälzer Riesling! Duftig in der Nase mit Aromen, die an gelbe, reife Früchte wie Pfirsich und grünen Apfel erinnern. Ergänzt wird das Frucht-Potpourri von einem Hauch ätherischer Noten und einer herrlichen Würze. Ein tolles Spiel zwischen Finesse und Mineralität. Die saftige Länge bleibt noch lange am Gaumen.

Empfehlung:

Als frischer, leichter Aperitif- und Terrassenwein passt unser Gutsriesling optimal zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten.