



2025  
*Georg Mosbacher*  
*Riesling trocken*

VDP.GUTSWEIN



*Weingut:*

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge.

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 gutseigenen Riesling-Weinbergen, gewachsen auf Buntsandsteingeröll und lehmigem Sand.

*Gärung / Ausbau:*

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

*Analyse:*

Alkohol: 11,5 % vol  
Restzucker: 5,2 g/l  
Gesamtsäure: 8,0 g/l

*Charakteristik:*

Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas, attraktive Fruchtaromen nach frischem, rotem Apfel, gelbem Steinobst und Melisse. Viel Druck auf der Zunge, saftig und animierend, mit lebendiger, gut integrierter Säure. Perfekt balanciert, moderater Alkoholgehalt. Trinkspaß pur, der Prototyp eines Pfälzer Rieslings.

*Empfehlung:*

Ein vielseitiger Genuss, passt sehr gut zu Pfälzer Spezialitäten und zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten.