



2022
*Deidesheimer
Riesling Kabinett
feinherb*
VDP.Ortswein



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:

Die Deidesheimer Weinberge sind gekennzeichnet durch Buntsandsteinverwitterungsböden mit Lehm und Kalkgeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese,
temperaturgeregelte Vergärung zwischen 17° C und 21 °C im
Edelstahlgebäude, Ausbau im Edelstahl.

Analyse:

Alkohol: 10,0 % vol
Restzucker: 31,7 g/l
Gesamtsäure: 8,1 g/l

Charakteristik:

Reife gelbe Früchte, gepaart mit etwas Rosenduft, Flieder sowie exotischen Noten. Die Restsüße changiert perfekt mit der herrlich lebendigen Säure, die diesem Kabinett eine spielerische Leichtigkeit, aber auch Spannung verleiht. Ein idealer „Terrassenwein“. Sehr gut geeignet als Aperitif oder für den spontanen Genuss!

Empfehlung:

Ein passender Begleiter zur asiatischen Küche mit Gewürzen wie Curry und Ingwer.