



2023  
*Forster  
Riesling Kabinett*  
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:*

Der Forster Kabinett stammt von Böden mit Bundsandsteingeröll, sandigem Lehm und lehmigem Sand.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Lese von Hand, temperaturgeregelte Vergärung zwischen 17 und 20°C im Edelstahlgebilde. Anschließender Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 10,0 % vol  
Restzucker: 25,0 g/l  
Gesamtsäure: 8,6 g/l

*Charakteristik:*

Zitronengelb mit grünen Reflexen im Glas, in der Nase gelbe Früchte, Mirabelle und etwas Mango. Attraktives Spiel der natürlichen, dezenten Traubenrestsüße mit der perfekt balancierten Säure bei niedrigem Alkoholgehalt. Ausgewogen und harmonisch.

*Empfehlung:*

Unbedingt als Aperitif probieren, unser Kabinett öffnet den Gaumen und die Sinne! Als leichter Trinkspaß auf der Terrasse ebenso geeignet wie zu asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe.