



2024
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 Edelstahlgebinde. Anschließender Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol: 11,0 % vol
Restzucker: 51,6 g/l
Gesamtsäure: 8,3 g/l

Charakteristik:

Zitronengelb mit grünen Reflexen im Glas. Intensiver Duft nach gelben Früchten und reifem Apfel, außerdem zarte Wiesenblumen. Attraktives Spiel der natürlichen, dezenten Traubenrestsüße mit der perfekt balancierten Säure bei niedrigem Alkoholgehalt. Spannungsvoll und harmonisch, gute Länge.

Empfehlung:

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