



2022
BASALT
Riesling trocken Forst
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:

Aus Rieslingtrauben, die auf den basalthaltigen Böden unserer Forster Spitzenlagen Ungeheuer und Pechstein gewachsen sind. Das Basaltgestein vulkanischen Ursprungs stammt aus dem „Pechsteinkopf“, oberhalb von Forst gelegen, und ist einmalig für die Pfalz.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese und Ausbau im neuen Stückfass. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2023.

Analyse:

Alkohol: 12.5 % vol
Restzucker: 2.5 g/l
Gesamtsäure: 7.8 g/l

Charakteristik:

Intensiver Duft nach gelben Früchten, dazu Ananas und Mango, sowie steinige Noten und etwas Rauch. Am Gaumen leicht würzig, animierende, runde Säure, hochkomplex und fest strukturiert. Der mineralische Fußabdruck des Basalt ist im Mundraum deutlich spürbar. Ein typischer „Forster“.