



2023  
**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 ist vulkanischen Ursprungs und stammt von dem oberhalb von Forst gelegenen „Pechsteinkopf“. Diese Gesteinsformation ist einmalig in der Pfalz.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese, spontane Vergärung und Ausbau im neuen Stückfass und im Tonneau. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2024.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 2,0 g/l  
Gesamtsäure: 8,0 g/l

*Charakteristik:*

Intensiver Duft nach reifem Pfirsich und Grapefruit, außerdem steinige Noten und eine spannende Würze. Am Gaumen stoffig, mit fester Struktur und lebhafter Säure. Gehaltvoll, reichhaltig, intensives Mundgefühl und jede Menge Charakter!