



2024
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 2025.

Analyse:

Alkohol: 12 % vol
Restzucker: 1,8 g/l
Gesamtsäure: 6,2 g/l

Charakteristik:

Intensiver Duft nach reifem Pfirsich und Grapefruit, außerdem steinige Noten und eine attraktive Würze. Am Gaumen stoffig, spannungsvoll, mit fester Struktur, gut integrierter Säure und leichtem Schmelz. Komplex, intensives Mundgefühl, langer Abgang und jede Menge Charakter!