



2025
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 Stückfass und im Tonneau. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2026.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 2,8 g/l
Gesamtsäure: 6,8 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas, intensiver Duft nach reifem Pfirsich und Aprikose, erdig, mit attraktiver Würze. Viel Wein am Gaumen, stoffig und druckvoll, mit milder Säure und leichtem Schmelz. Langer Abgang, jede Menge Terroir!