



2022  
**KALKSTEIN**  
**Riesling trocken**  
**Deidesheim**  
**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 "Kalkstein" stammt aus der terrassierten, nahe am Waldrand gelegenen Parzelle "Hahnenböhl" der Einzellage Deidesheimer Herrgottsacker, die einen sehr hohen Kalkanteil im Boden aufweist.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese; Ausbau und Lagerung im neuen Doppelstückfass bis zur Füllung im Mai 2023.

*Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 2,6 g/l  
Gesamtsäure: 7.8 g/l

*Charakteristik:*

Im Glas zeigt sich ein attraktives helles Goldgelb. In die Nase steigen Düfte von frischem Apfel, Orangenzeste und feinen Kräutern. Sehr gut eingebundene Säure, leicht krepid, mit mineralischem Fundament und ausgeprägter Tiefe. Ein eher puristischer Riesling, der als Begleiter zu deftigen, aber nicht zu schweren Speisen eine ausgezeichnete Figur macht.