



2022
BUNTSANDSTEIN
Riesling trocken
Wachenheim
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:

Die speziell selektierten hochreifen goldgelben Trauben für diesen Wein stammen aus der in der Hangmitte liegenden Einzellage „Gerümpel“ in Wachenheim, die durch ihren Boden aus Buntsandsteingeröll geprägt ist.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, temperaturgeregelte Vergärung mit Reinzuchtheefe bei ca. 18° C im Edelstahlgebilde; Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2023 im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 4,2 g/l
Gesamtsäure: 7,5 g/l

Charakteristik:

Kräftiges Gelb im Glas. Aromen von Weinbergspfirsich und Aprikosen dominieren den Duft. Dazu treten exotische Anklänge von Mango, Honigmelone und Litschi. Diese satte Gelbfruchtigkeit ist typisch für Rieslinge von der Mittelhaardt. Die animierende Säure changiert mit ein wenig Restzucker und verleiht dem Wein eine enorme Saftigkeit. Rund und ausgewogen, mit langem Abgang. Charmant!