



2022  
*Deidesheimer  
Herrgottsacker  
Riesling trocken*  
**VDP.ERSTE LAGE**



*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:*

121 ha große Einzellage in Deidesheim, unser Anteil beträgt 2.4 ha. Gottesacker bezeichnet den Kirchhof oder Friedhof. Schon in historischer Zeit belegten solche Lagenamen Lob und Ehre Gottes und bestärkten den Menschen in der Gewissheit, dass Wein ein Geschenk Gottes und mit seinem Segen erfüllt ist.

Lehmiger Sand, z.T. Buntsandsteingeröll, im hängigen Teil der Lage Kalksteingeröll.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese mit 76° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebäude. Ausbau im Edelstahlgebäude.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 6,3 g/l  
Gesamtsäure: 7,4 g/l

*Charakteristik:*

Schon das schimmernde Grüngelb lässt seine Frische erahnen. Unser „Herrgottsacker“ präsentiert sich mit feinen Zitrusnoten, gelbem Apfel und Gartenkräutern, die sich am Gaumen noch deutlicher ausprägen. Sehr gradlinig und straff, mit prägnanter, aber reifer Säure. Ein leichtfüßiger Begleiter für sommerliche Gemüsegerichte und aller Arten von gedünstetem Fisch.