



2024
*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, Gärung und Ausbau im Edelstahl.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol

Restzucker: 2,7 g/l

Gesamtsäure: 7,1 g/l

Charakteristik:

Grüngelb schimmernd im Glas. Unser „Herrgottsacker“ zeigt feinen Noten von Marille, Aprikose und Orangenzeste, dazu etwas Basilikum und eine leichte Würze. Gut integrierte, lebhaft Säure, moderat im Körper dabei druckvoll und saftig. Ein perfekter Begleiter für die sommerliche Küche, alle Arten von gedünstetem Fisch oder einfach zur zünftigen Vesper.