



2022
Forster Stift
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:

55.51 ha große Einzellage im Osten an die Ortsgemeinde Forst angrenzend, unser Anteil beträgt 1,4 ha. Die Namensgebung geht auf den ehemaligen Grundbesitz des St. Guido Stiftes in Speyer zurück, der seit 1231 nachweisbar ist. Leichte Bodenstruktur aus lehmigem Sand und sandigem Lehm

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese und temperaturgeregelt Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebilde. Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 6,0 g/l
Gesamtsäure: 7,4 g/l

Charakteristik:

Fruchtige Aromen von Limette, grünem Apfel, Kiwi, dazu Wiesenblumen. Am Gaumen präsentiert sich der Stift zupackend und ausfüllend, mit einem attraktiven Spiel von etwas Restsüße und feiner Säure. Ein runder, harmonischer, animierender Riesling.

Empfehlung:

Ein wunderbarer Begleiter zu leichten Geflügel- und Fleischgerichten.