



2024  
*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, Gärung und Ausbau im Edelstahl

*Analyse:*

Alkohol: 12,0 % vol  
Restzucker: 5,1 g/l  
Gesamtsäure: 7,4 g/l

*Charakteristik:*

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörender Duft von rotem Apfel, Quitte, und Weinbergspfirsich. Am Gaumen sehr harmonisch, gut balanciert, schlank und ausgewogen, mit einem attraktiven Spiel von etwas Restsüße und feiner Säure. Passt sehr gut zu leichten Geflügel- oder Fleischgerichten, sowie zu asiatischen Spezialitäten. Viel Trinkfluss!