



2025
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: 12,5 % vol
Restzucker: 2,2 g/l
Gesamtsäure: 7,8 g/l

Charakteristik:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörender Duft nach Weinbergspfirsich, rotem Apfel und Wiesenblumen, dazu eine dezente Kräuterwürze. Am Gaumen leicht, fast tänzelnd, dabei saftig, sehr harmonisch und ausgewogen. Passt ausgezeichnet zu leichten Geflügel- oder Fleischgerichten, sowie zu asiatischen Spezialitäten. Viel Trinkfluss!