



2024
Forster Elster
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:

Die 7.89 ha große, leicht hängige Einzellage „Forster Elster“ grenzt im Süden an die Gemeinde Forst - unser Anteil beträgt 0.9 ha. Der Boden ist leicht und besteht aus Buntsandsteingeröll und tonigem Sand. Der Lagename hat nichts mit den diebischen Vögeln in der Gemarkung zu tun, sondern ist wie häufig auf einen Namen zurückzuführen, hier die abgeschwächte Form des altfränkischen Namens „Elrestat“.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 3,8 g/l
Gesamtsäure: 7,5 g/l

Charakteristik:

Schimmerndes Grüngelb im Glas, anregender Duft nach rotem Apfel und Citrus, dazu gelbe Früchte und etwas Thymian. Runde, animierende Säure, viel Druck und Saft. Moderat im Körper, ausgewogen und charmant. Forster Trinkfreude pur!