



2025  
*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: 12,5 % vol  
Restzucker: 4,6 g/l  
Gesamtsäure: 8,0 g/l

*Charakteristik:*

Helles, glänzendes Gelb schimmert im Glas, in der Nase intensive gelbe Früchte, ergänzt durch etwas Ananas. Die Frucht zeigt sich auch am Gaumen. Ein ausgesprochen harmonischer Wein mit gut integrierter Säure. Ausfüllend im Mund, leichter Schmelz. Forster Trinkfreude pur!