



2022
Forster Musenhang
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:

8.63 ha große Einzellage im Westen von Forst gelegen, unser Anteil daran beträgt 0.48 ha. In dem kühlen, am Waldrand abfallenden Gelände genießen die Trauben eine lange Reifephase. Der Lagename leitet sich wahrscheinlich von „musehelde“ (Mäushöhle in Deidesheim) ab. Trotzdem dürfen Sie sich nach dem Genuss dieses Weins von der Muse geküsst fühlen!

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, temperaturgeregelter Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, langer Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahlgebilde bis zur Füllung Ende April 2023.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 1,5 g/l
Gesamtsäure: 8,2 g/l

Charakteristik:

Kühl, komplex und mega mineralisch ist er, unser Forster Musenhang! Gelber Apfel, Weinbergspfirsich sowie deutlich steinige Komponenten. Hier macht sich die unmittelbare Nähe zum Haardtgebirge bemerkbar. Reife Säure ohne Ende, die Lust auf das nächste Glas aufkommen lässt. Lang anhaltend. Ein „Muss“ für die Liebhaber mineralischer Rieslinge!