



2024  
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, spontane Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahlgebilde und im Stückfass.

*Analyse:*

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

*Charakteristik:*

Zupackend, trocken, gradlinig, mit viel Druck und Saft – das ist der Riesling aus unserer kühleren Lage. Dazu ein spannendes Aromenspektrum von gelbem Apfel, Grapefruit und Wiesenkräutern. Rassige, gut integrierte Säure, die Lust auf das nächste Glas macht. Lang anhaltend. Ein „Muss“ für die Liebhaber mineralischer Rieslinge!