



2024
*Wachenheimer
Gerümpel
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:

12,55 ha große Einzellage im Süden von Wachenheim gelegen und an die Forster Gemarkung angrenzend. Unser Anteil beträgt 0,8 ha. Es handelt sich um flaches, zum Waldrand hin ansteigendes Gelände mit einem nachhaltigen Boden, der aus sandigem Lehm und kalkhaltigem Löss besteht. 1499 trat Philipp von Bechtolsheim das Flurstück an seinen Vetter Grympel von Bechtolsheim ab. Daher eventuell die Ableitung des Namens. Aber auch eine Benennung nach der Bodenbeschaffenheit (krümeliger Lettenboden) kommt in Betracht.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Stückfass.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	7,1 g/l

Charakteristik:

Opulenter, ausgesprochen vielschichtiger Duft nach reifen Nektarinen, Pfirsich und Mango, etwas Basilikum und eine Prise schwarzer Pfeffer. Vollmundig und ausfüllend, mit viel Druck und Länge. Die markante, aber gleichzeitig ausgewogene Säure sorgt für viel Spannung. Komplex und charaktervoll!