



2023
Forster Ungeheuer
Riesling Spätlese
VDP.GROSSE 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 berühmte Lage Ungeheuer liegt am Fuße des Haardtgebirges. Bereits durch die bayerische Bodenklassifikation von 1828 wurde die Lage als Spitzenlage ausgezeichnet. Die leichte Hangneigung nach Südosten bewirkt eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Die typische Buntsandsteinverwitterung mit dichteren Ton- und Sandschichten, die hier mit Kalkgeröll versetzt sind, sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und einen guten Aufschluss der Mineralien, die dann von der Rebe aufgenommen werden können. Dies verleiht den Rieslingweinen aus dem Ungeheuer ihre große Lagerfähigkeit. Bereits Fürst Bismarck meinte, dieser Wein „schmecke ihm ungeheuer gut.“

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, temperaturgeregelte Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol:	7,5 % vol
Restzucker:	94,7 g/l
Gesamtsäure:	10,3 g/l

Charakteristik:

Funkelndes Goldgelb im Glas. In der Nase bestechen vollreife gelbe Früchte wie Pfirsich und Honigmelone, sowie eine raffinierte Würze. Am Gaumen frisch und leichtfüßig, mit einem spannenden Spiel von perfekt eingebundener Fruchtsüße und attraktiver Säure. Sehr gut balanciert. Ein idealer Aperitif oder Digestif, aber auch ein genussvoller Begleiter zu vielen Desserts.