



2023
Weissburgunder
trocken
„Vinothekenfüllung“
VDP.GUTSWEIN



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:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese; Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebilde und einer Teilmenge in gebrauchten 500 l Fässern (Tonneaux).

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 2,9 g/l
Gesamtsäure: 6,7 g/l

Charakteristik:

Helles, brillantes Gelb. In der Nase reife Birne und Mandel, etwas weißer Pfeffer, dazu eine attraktive Würze. Sehr gut strukturiert, leicht cremig. Harmonisch und ausgewogen, mit moderater Säure. Unser „Allrounder“ im allerbesten Sinne!

Empfehlung:

Ein Wein für jede Gelegenheit: Auf der Terrasse, in geselliger Runde, aber auch zu leichten Speisen wie Salaten, Pasta, gedünstetem Fisch oder Kalbfleisch.