GEORG MOSBACHER

2025
FREUNDSTÜCK
Forst
Riesling GG
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 kleinste der Forster Einzellagen (3.53 ha) ist ein flacher, teilweise leicht nach Süden geneigter Weinberg - unser Anteil beträgt 0.33 ha. Die Lage grenzt unmittelbar an die Ortsgemeinde und an die Spitzenlagen Kirchenstück und Ungeheuer. Die Klassifizierung auf der Grundlage des kgl. Bayerischen Grundsteuergesetzes von 1828 zählt die Lagengüte des Freundstücks zur Spitze der Pfalz. Der Boden besteht hauptsächlich aus Buntsandstein, stellenweise mit etwas Kalkgeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebinde und im Tonneau.

Analyse:

Alkohol:	12,5 % vol
Restzucker:	6,0 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l

Charakteristik:

Brillantes Strohgelb im Glas, in der Nase Mango, roter Apfel, aber auch würzige Noten. Harmonisch und bereits im frühen Stadium zugänglich, attraktives Spiel zwischen der runden Säure und ein klein wenig Restzucker. Hinten heraus Tiefe und eine enorme Länge. Der Geheimtipp unter den Forster Spitzenlagen!