



2024
UNGEHEUER
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 berühmte Lage Ungeheuer ist am Fuße des Haardtgebirges gelegen. In der bayerischen Bodenklassifikation von 1828 wurde sie als Spitzenlage ausgezeichnet. Die leichte Hangneigung nach Südosten bewirkt eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Der typische Buntsandsteinverwitterungsboden mit dichten Ton- und Sandschichten, die hier mit Basalt und 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, spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebinde, im Doppelstückfaß und im Betonei.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 2,3 g/l
Gesamtsäure: 6,8 g/l

Charakteristik:

Brillantes Zitronengelb funkelt im Glas, in der Nase gelbe Früchte, grüner Apfel, dezente Rosenblüten, ein Hauch Oregano und schwarzer Pfeffer. Ungemein vielschichtig und charaktervoll, sehr präzise, perfekt balanciert, mit leichtem Schmelz. Harmonische Säure, viel Potential. Unser „Klassiker“, ein Paradebeispiel für einen großen Riesling von der Mittelhaardt!