GEORG MOSBACHER

2025
PECHSTEIN
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 15 ha große Lage ist nach Südosten ausgerichtet und steigt zum Waldrand hin an. Das Basaltgestein erwärmt sich durch die hohe Einstrahlung der Sonne und bewirkt eine hohe Reife der Trauben.

Der Name "Pechstein" leitet sich vom hohen Basaltanteil (schwarzes, vulkanisches Gestein) des Bodens ab. Ein ehemals aktiver Vulkan, der "Pechsteinkopf", oberhalb von Forst gelegen, verteilte vor Urzeiten große Mengen von vulkanischem Gestein. Im Untergrund der Lage befinden sich Basaltadern, während lose Basaltsteine auch an der Oberfläche zu finden sind.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, spontane Vergärung und Ausbau im Stückfass.

Analyse:

Alkohol:	13,0 % vol
Restzucker:	4,4 g/l
Gesamtsäure:	7,0 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas. In die Nase steigen würzige Noten, gelbes Steinobst, roter Apfel und hinten heraus etwas Grapefruit. Ein Grosses Gewächs, das Zeit braucht! Ausfüllend im Mundraum, harmonische Säure und eine enorme Länge. Langstreckenläufer!