GEORG MOSBACHER

2025
JESUITENGARTEN
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:

Zwischen den Lagen Kirchenstück, Ungeheuer und Pechstein liegende Spitzenlage mit einer Größe von 6,96 ha. Der Boden des leicht hängigen Geländes besteht aus Sandsteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Die dichten Lehm- und Sandschichten sorgen für optimalen Wasserhaushalt und ermöglichen so die Mineralstoffaufnahme. Die Rieslinge zeichnen sich durch hochfeine Art, harmonisches Spiel und Mineralität aus. Das Jesuitenkloster in Neustadt war früher in dieser Lage begütert.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese. Spontane Vergärung und Ausbau im Tonneau.

Analyse:

Alkohol:	13,0 % vol
Restzucker:	4,5 g/l
Gesamtsäure:	7,0 g/l

Charakteristik:

Strahlendes Gelb im Glas. Ausgesprochen würzige Noten, heller Tabak, dezente gelbe Früchte, steinig. Am Gaumen salzig, mit viel Struktur und feinem Schmelz. Elegante Säure, enorme Länge und viel Potential. Spannungsgeladen!