



2022
„3 P.n.ts“
Wachenheimer Altenburg
VDP.ERSTE 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.“

Rebsorte / Lage / Boden:

Komposition aus 52% Grauburgunder, 30% Chardonnay18 und 18% Weißburgunder. Die Trauben stammen aus der Wachenheimer Altenburg, einer 7,9 ha großen Einzellage, die im Norden an die Forster Gemarkung angrenzt. Unser Anteil beträgt 1,1 ha. Der Name Altenburg bezieht sich nicht auf die Wachtenburg, sondern auf eine Holzburg, die auf dem Maßweinkopf, dem Nachbarberg der Wachtenburg, stand. Von mergeligem Ton und Kalkgeröll geprägter, kräftiger Boden.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Ertrag unter 45 hl/ha. Vergärung und Ausbau in Barriques und 500 ltr-Tonneaux mit Erst- und Zweitbelegung. Lagerung auf der Feinhefe „sur lie“ bis zur Abfüllung im Juli 2023, dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe statt.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 2,6 g/l
Gesamtsäure: 6,0 g/l

Charakteristik:

Zart-würzige Noten steigen in die Nase, außerdem Vanille und Williamsbirne. Leicht rauchig. Die drei Burgunder-Rebsorten vereinigen sich hier zu einer charakterstarken Cuvée, kräftig, schmelzig, mit guter Dichte, den Mundraum ausfüllend und lang nachhallend. Ein idealer Essensbegleiter, auch zu kräftigen Speisen.