



2022  
„Orange“  
trocken  
Pfälzer Landwein  
vom Gewürztraminer

#### *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:*

Gewürztraminer gehört zu den aromatischen Rebsorten und zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren, charakteristischen Duft etwa nach Rose und Litschi aus. Die Weine sind geschmacklich würzig, rund und weisen eine milde Säure auf. Die Herkunft der Sorte wird im italienischen Tramin (Südtirol) vermutet.

#### *Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese, 14 Tage mit den Schalen vergoren (offene Maischegärung im Holzfaß), anschließend gepresst und im neuen 300 Liter-Fass gelagert.

#### *Analyse:*

Alkohol: 12,0 % vol  
Restzucker: 0,4 g/l  
Gesamtsäure: 4,9 g/l

#### *Charakteristik / Empfehlung:*

Wir stellen vor: Unser maischevergorener, unfiltrierter Gewürztraminer -Orange-! Nicht nur die Farbe tendiert ins Orange, auch die Nase nimmt verführerische Noten von Orangenschale, sowie feine Röstaromen und etwas Vanille wahr. Ein enorm würziger Wein mit reifen Phenolen, moderater Säure, viel Druck und ausgeprägter Länge. Ein ganz besonderer Essensbegleiter, phantastisch zu gereiftem Käse!