



2025
*Weissburgunder
trocken*

VDP.GUTSWEIN



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:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese; Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebinde und einer Teilmenge in gebrauchten 500 l Fässern (Tonneaux).

Analyse:

Alkohol: 11,5 % vol
Restzucker: 3,4 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l

Charakteristik:

Helles, brillantes Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase weiße Blüten, Williamsbirne und eine leichte Würze. Sehr gut strukturiert, harmonisch und ausgewogen, mit moderater Säure und leichtem Schmelz. Ein ungemein vielseitiger Wein: Auf der Terrasse, in geselliger Runde, aber auch zu leichten Speisen wie Salaten, Pasta, gedünstem Fisch oder Kalbfleisch.