



2022  
*Spätburgunder  
trocken*  
*„Junge Reben“*  
VDP.GUTSWEIN



*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.“

*Gärung / Ausbau:*

Temperaturgeregelt Vergärung im Edelstahlgebilde und im großen Holzfass.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 0,6 g/l  
Gesamtsäure: 5,5 g/l

*Charakteristik:*

Brillantes Granatrot, in der Nase Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Holz, leicht rauchig. Feste Tanninstruktur, ausfüllend am Gaumen. Ausgewogene, runde Säure. Ein ambitionierter und charmanter Einstieg in unsere Spätburgunder-Linie!

*Empfehlung:*

Vielseitiger Essensbegleiter, sehr gut zu Pasteten oder Pastagerichten mit Pilzen oder Trüffeln.