



2025
**Weissburgunder
& Chardonnay
trocken**
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.“

Rebsorte:

Die Heimat der beiden Rebsorten liegt im Burgund, sie sind aber in allen weinbautreibenden Ländern vertreten. Der Anbau des Chardonnays gewinnt in Deutschland seit den 1990er Jahren immer mehr an Bedeutung, während der Weissburgunder bereits seit dem 14. Jahrhundert bekannt ist und international als Pinot Blanc bezeichnet wird.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese; Ausbau im großen Holzfass, sowie einer Teilmenge im 500 Liter Holzfass. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung Ende Februar 2025.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 2,3 g/l
Gesamtsäure: 5,3 g/l

Charakteristik:

Helles Gelb, attraktive Kräutermischung, dazu würzige Noten, Mandeln und schwarzer Pfeffer, leicht rauchig. Am Gaumen gut eingebundene Holzwürze, geschmeidig, cremig, mit dezenter Säure.

Empfehlung:

Als Essensbegleiter ein Knaller: Zu Spargel und Gemüse ebenso wie zu Gegrilltem, Fisch oder Meeresfrüchten.