



2020
*Wachenheimer Goldbächel
Spätburgunder trocken*

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.“

Lage / Boden:

Unmittelbar im Süden an die Stadt Wachenheim und südlich an die Lage Gerümpel angrenzende Lage mit einer Gesamtfläche von 3,27 ha. Es handelt sich um ein ebenes, zum Waldrand hin ansteigendes Gelände. Das Grundwort Bächel ist eine Ableitung von Bach und bedeutet kleiner Bach. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts taucht der Name Goldbächel auf, was auf einen Fund von Goldmünzen hinweist.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit einem Ertrag von weniger als 50 hl/ha, Maischegärung und anschließendem Ausbau und Lagerung für 12 Monate im kleinen Holzfass (Barrique).

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 0,5 g/l
Gesamtsäure: 5,5 g/l

Charakteristik:

Violett mit hellroten Reflexen. Intensive Würzigkeit, Brombeeren, Pflaumen und heller Tabak. Viel Extrakt, seidige Tannine, gut integrierte Säure und eine deutliche Länge. Viel Charakter und Potential. Unser Top-Spätburgunder!

Empfehlung:

Zu kräftigem Rinderbraten, Roastbeef oder Wildgerichten sehr empfehlenswert. Ebenfalls zu gereiftem Käse ein Genuss.