



2025
Rosé 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 / Boden:

Unser Rosé wurde aus Spätburgunder (90%) und Merlot (10%) gekeltert.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese, temperaturgeregelte Vergärung bei 18-22° C und Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	3,7 g/l
Gesamtsäure:	6,0 g/l

Charakteristik:

Heller Lachs im Glas, feine rote Beerenfrüchte mit einem Hauch Süßkirsche. Harmonisch und ausgewogen. Schlank, dabei aber saftig und animierend, mit ausgewogener Säure und viel Trinkfluss. Holen Sie sich den Frühling in's Haus!

Empfehlung:

Gut gekühlt als Aperitif, außerdem harmonisiert unser Rosé ganz hervorragend mit der Mittelmeerküche und leichten, gegrillten Speisen.