GEORG MOSBACHER

2020
Weißburgunder
trocken

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Weinort Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.
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:

Die vollreifen, goldgelben Trauben wurden mit einem Mostgewicht von 90°Oe geerntet. Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebinde und einer Teilmenge in gebrauchten 500 l Fässern (tonneaux).

Analyse:

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	3.1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l

Charakteristik:

Harmonischer, frischer Weißburgunder mit zarter Veilchenaromatik und einem angenehmen Duft von Ananas. Geschmacklich betören Anklänge von Aprikose und Pampelmuse, die dem Weißburgunder eine besonders saftige Länge verleihen. Die leichte Cremigkeit und der dezente Schmelz runden das Geschmacksbild ab. Unser Weißburgunder beweist sich als harmonischer und wunderbarer Allround-Wein.

Empfehlung:

Passt hervorragend zu leichten Gemüse- und Geflügelgerichten, z.B. zu sommerlichen Salaten. Aber auch zu gedünstetem Fisch und Kalbfleisch.