

2023
Spätburgunder
trocken
"Junge Reben"



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:

Temperaturgeregelte Vergärung im Edelstahlgebinde und im großen Holzfass.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol Restzucker: 0,2 g/l Gesamtsäure: 6,0 g/l

Charakteristik:

Brillantes Granatrot, in der Nase Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Tabak, leicht rauchig und würzig. Auch am Gaumen attraktive Frucht, frisch und zupackend, mit samtigen Tanninen und einer ausgewogenen, runden Säure.

Ein ambitionierter und durchaus spannungsvoller Einstieg in unsere Spätburgunder-Linie!

Empfehlung:

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