



2022
Forst
Spätburgunder
trocken
VDP.Ortswein



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 / Lage / Boden:

Der Spätburgunder, auch Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, ist eine bedeutende und qualitativ hochwertige Rotweinrebsorte. Er ist der klassische Rote der kühleren Weinanbaugebiete wie zum Beispiel des Burgunds, und somit auch fast aller deutschen Anbaugebiete. Der Name „Pinot“ ist möglicherweise dem französischen Wort für Fichtenzapfen („pin“) entlehnt und spiegelt somit die Form der Traube wider.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Maischegärung, anschließender Ausbau und Lagerung für 12 Monate im kleinen Holzfass (Barrique).

Analyse:

Alkohol: 13 % vol
Restzucker: 0.6 g/l
Gesamtsäure: 5.1 g/l

Charakteristik:

Brillantes Granatrot im Glas. Die Nase nimmt Brombeere, Zwetschge, Sauerkirsche sowie feine Röstaromen und einen Hauch Veilchen wahr. Am Gaumen vollmundig, mit präsender, gut eingebundener Säure und einer gekonnt balancierten, eleganten Tanninstruktur. Würzig, mit langem Abgang. Empfehlenswert zu raffiniert gewürzten Fleischgerichten, zu Wildpastete sowie zu Pasta mit Pilzen und Trüffeln.