



2023
Riesling trocken
1,0 l Flasche

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.“



Ausbau:

Temperaturgeregelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 11,5 % vol
Restzucker: 4,5g/l
Gesamtsäure: 7,6 g/l

Charakteristik:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Grüner Apfel, Citrus, Pfirsich, dazu etwas Kräuterwürze. Zupackend am Gaumen, ungemein frisch und saftig, dabei leicht und harmonisch. Seine Lebendigkeit und die animierende Säure verleihen unserem Riesling trocken in der Literflasche unheimlichen Trinkfluss. Ein Schoppen-Wein vom Feinsten!

Empfehlung:

Somit eignet er sich als unkomplizierter Partner für jeden Feierabend, zur Vesper und zu herzhafter Hausmannskost. Als Schorle (fast) zu schade!