GEORG MOSBACHER

2024
Riesling

1.0 l Flasche



Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf 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.“

Ausbau:

Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebinde.
Ausbau im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol:	10 % vol.
Restzucker:	34 g/l
Gesamtsäure:	8,3 g/l

Charakteristik:

Dieser fruchtige Riesling zeigt Aromen von Ananas, Zitrus und frischem Pfirsich in der Nase. Ein fruchtiger harmonischer Körper unterstützt den charmanten Charakter dieses saftigen, ausgewogenen Weines. Ein leichter, feinherber Terrassenwein, der den Gaumen und die Zunge schon beim ersten Schluck angenehm umschmeichelt.

Empfehlung:

Ein Wein für den unkomplizierten Genuss, der durch seine leichte, frischfruchtige Art hervorragend zur Brotzeit, aber auch zu leichten Gemüsegerichten passt.