GEORG MOSBACHER

2025

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 Edelstahlgebinde, Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol:	11 % vol
Restzucker:	5,3 g/l
Gesamtsäure:	8,2 g/l

Charakteristik:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Frühlingsblumenwiese, dazu grüner Apfel, Citrus, sowie eine leichte Gelbfruchtigkeit. Zupackend am Gaumen, ausgewogenes Süße- und Säurespiel, ungemein frisch und saftig. Seine Lebendigkeit und die animierende Säure verleihen unserem Riesling trocken in der Literflasche unheimlichen Trinkfluss. Ein Schoppen-Wein vom Allerfeinsten!

Empfehlung:

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