GEORG MOSBACHER

2023
LANGENMORGEN
Deidesheim
Riesling GG

VDP.GROSSE LAGE

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.“

Lage / Boden:

Die VDP.GROSSE LAGE Langenmorgen liegt am Südosthang der Haardt auf 150 bis 160 Metern. Ihr besonderes Mikroklima verdankt die 10 ha große Lage dem Schutz des Gebirges vor Niederschlägen, kaltem Wind und Frösten und der langen Sonneneinstrahlung. Die Böden bestehen aus Lösslehm mit hohem Kalkanteil, dem hier typischen roten und weißen Buntsandstein im Untergrund und Lössablagerungen, die dem Boden Wasserhaltekraft und Nährstoffe geben. An der oberen Grenze der Lage steht die Statue „Steinerne Eva“. Der Langenmorgen wurde bereits 1491 erstmals erwähnt.

Namensgebung: Die Flurstücke fallen vergleichsweise lang aus. „Morgen“ verweist auf das historische, gleichnamige Flächenmaß.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese. Spontan im Edelstahlgebinde vergoren, Ausbau ebenfalls im Edelstahl.

Analyse:

Alkohol:	13 % vol
Restzucker:	1,0 g/l
Gesamtsäure:	8,1 g/l

Charakteristik:

Helles Goldgelb im Glas, leicht reduktive Noten, dazu gelbe Früchte und etwas Exotik. Am Gaumen ausfüllend und druckvoll, mit schönem Schmelz. Die Säure verleiht unserem Langenmorgen viel Spannung und Intensität. Komplex und endlos lang. In einem großen Glas fühlt er sich besonders wohl!