



2022
UNGEHEUER
Forst
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 berühmte Lage Ungeheuer ist am Fuße des Haardtgebirges gelegen. In der bayerischen Bodenklassifikation von 1828 wurde sie als Spitzenlage ausgezeichnet. Die leichte Hangneigung nach Südosten bewirkt eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Der typische Buntsandsteinverwitterungsboden mit dichteren Ton- und Sandschichten, die hier mit Basalt und Kalkgeröll versetzt sind, sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und einen guten Aufschluss der Mineralien, die dann von der Rebe aufgenommen werden können. Dies verleiht den Rieslingweinen aus dem Ungeheuer ihre große Lagerfähigkeit. Bereits Fürst Bismarck meinte, dieser Wein „schmecke ihm ungeheuer gut“.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Vergärung im Edelstahlgebilde und spontan im Doppelstückfaß, Lagerung ebenfalls in Edelstahl und Holzfass.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 3,7 g/l
Gesamtsäure: 8,4 g/l

Charakteristik:

Ein strahlendes helles Gelb nimmt das Auge gefangen. Gelbe und exotische Früchte, Wiesenblumen sowie eine Prise Pfeffer steigen in die Nase. Ungemein ausgewogen, harmonisch und perfekt balanciert, mit animierender Säure. Noch verschlossen, die Komplexität ist aber bereits deutlich spürbar. Unser „Klassiker“, ein Paradebeispiel für einen großen Riesling von der Mittelhaardt!