



2023
*Wachenheimer Altenburg
Grauburgunder trocken „sl“*
VDP.Erste 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:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese, Vergärung und Ausbau in 225 Liter-Barriques mit Erst- und Zweitbelegung. Der Grauburgunder lag bis Juni 2024 auf der Feinhefe („sur lie“= „sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 2,4 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas, ausgeprägter Duft nach Walnüssen, buntem Pfeffer, feinem Holz, leicht rauchig. Am Gaumen dicht, vollmundig und charaktervoll, mit milder Säure. Endlos lang im Abgang. Eine Bereicherung für jede festliche Tafel, zu Pilzen, Pasteten, sowie zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch.