

GEORG MOSBACHER



KONTAKT

Weinstraße 27
67147 Forst
Tel. 06326-329
Fax: 06326-6774
www.georg-mosbacher.de
info@georg-mosbacher.de

Inhaber

Familie Mosbacher
Betriebsleiter
Sabine Mosbacher-Düringer,
Jürgen Düringer

Rebfläche

20 Hektar
Produktion
140.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr,
Sa. 9-13 Uhr



Seit über 200 Jahren betreibt die Familie Weinbau in Forst. Richard Mosbacher Sen. gründete das Weingut 1920 zusammen mit seinen Schwestern und benannte es nach seinem Vater Georg. Sein Sohn Richard und Ehefrau übernahmen das Gut in den sechziger Jahren, seit 1992 leiten Tochter Sabine und ihr Ehemann Jürgen Düringer, beide Geisenheim-Absolventen, den Betrieb. 1993 wurde das Weingut in den VDP aufgenommen. Die Weinberge liegen in Forst und Deidesheim. Große Gewächse erzeugen sie in den Forster Lagen Pechstein (Basalt, Buntsandsteingeröll), Ungeheuer (Buntsandstein mit Kalkgeröll und Basalt), Jesuitengarten (kräftiger Lehmboden, durchzogen mit Buntsandstein und Basaltgeröll) und Freundstück (Buntsandsteingeröll, stellenweise etwas Kalkgeröll), sowie im Deidesheimer Kieselberg (lehmgiger Sand, stellenweise Buntsandstein und Geröll). Weitere Weinberge besitzen sie in den Forster Lagen Musenhang, Stift und Elster, in den Deidesheimer Lagen Herrgottsacker, Mäushöhle und Leinhöhle und in Wachenheim in den Lagen Gerümpel, Altenburg und Goldbächel. Riesling ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte im Betrieb, steht auf drei Vierteln der Rebfläche. Daneben gibt es ein klein wenig Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc, Rotweinsorten stehen auf 10 Prozent der Fläche, Spätburgunder, Dornfelder und Merlot.

Kollektion

Während im vergangenen Jahr die beiden Großen Gewächse aus Pechstein und Jesuitengarten gleichauf die Kollektion anführten, geben wir in diesem Jahr knapp dem Riesling aus dem Pechstein den Vorzug, er ist der mineralischste und komplexeste Wein im Sortiment. Er zeigt feine rauchige und steinige Würze im Bouquet, dazu etwas Kräuter, Rosmarin und klare Pfirsichfrucht, ist salzig und animierend, besitzt am Gaumen feinen Druck und gute Länge. Der Riesling aus dem Jesuitengarten mit deutlich steinigen Noten und dezenter Holzwürze besitzt Fülle, viel klare, gelbe Frucht, ist animierend, der Ungeheuer-Riesling ist ebenfalls fruchtbetont, zeigt Noten von Aprikose, Pfirsich und Ananas, aber auch etwas Stein, er wird mit viel Luft immer intensiver, besitzt guten Säure-Grip, ist lang und nachhaltig. Der Riesling aus dem Freundstück zeigt deutliche Zitruswürze, Ananas, Orangenschale und kräutrig-mineralische Noten, besitzt Kraft und gute Konzentration. Der Wein aus dem Kieselberg zeigt im Bouquet ebenfalls kräutrig und mineralische Würze, er ist füllig im Mund, besitzt viel süße, gelbe Frucht und ein frisches Säure-Spiel. Die Orts- und Erste Lagen-Rieslinge bleiben knapp hinter ihren Pendants des

Vorjahres zurück, der Forster Riesling besitzt kräutrig-mineralische Noten und klare Frucht, ist konzentriert und nachhaltig, der Wachenheimer Riesling ist kraftvoll und füllig mit viel süßer Frucht und Zitrusnoten und der Deidesheimer Riesling ist ganz geradlinig und noch etwas verhalten, im Mund besitzt er noch sehr präzise Holzwürze. Die Erste Lagen-Rieslinge sind alle recht füllig, die Weine aus Musenhang und Gerümpel zeigen steinig-mineralische Noten, mit Luft kommt auch die Frucht deutlicher zur Geltung, beide besitzen ein feines, frisches Säure-Spiel, die Rieslinge aus der Mäushöhle und aus der Leinhöhle sind fruchtbetonter und besitzen kräutrige Würze, der Wein aus der Mäushöhle zeigt Pfirsich und Zitrusnoten im Bouquet, der Wein aus der Leinhöhle Aprikose und etwas grünen Apfel. Weiß- und Grauburgunder aus der Wachenheimer Altenburg besitzen dezente Röstnoten, der Sauvignon Blanc zeigt etwas deutlicheres Holz mit feinen Noten von gerösteten Haselnüssen, alle drei Weine sind sehr kraftvoll, der Grauburgunder ist dabei weich, zeigt etwas Pfirsichfrucht im Bouquet, besitzt gute Substanz im Mund und ist nachhaltig, der Sauvignon Blanc ist gelbfruchtig und sehr ausgewogen und besitzt ein frisches Säure-Spiel, der Weißburgunder zeigt neben Aprikosen- und Birnenfrucht auch dezente florale Würze im Bouquet. —

Weinbewertung

85	2016 Cabernet Blanc trocken	12,5 %/10,- €
88	2016 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“	13,5 %/18,- €
84	2016 Riesling trocken	12 %/8,- €
87	2016 Riesling trocken „Kalkstein“ Deidesheim	13 %/15,- €
88	2016 Riesling trocken „Buntsandstein“ Wachenheim	13 %/16,- €
88	2016 Riesling trocken „Basalt“ Forst	13 %/17,- €
88	2016 Grauburgunder trocken „sl“ Wachenheimer Altenburg	14 %/16,- €
87	2016 Weißburgunder trocken „sl“ Wachenheimer Altenburg	13,5 %/16,- €
86	2016 Riesling trocken Deidesheimer Mäushöhle	12,5 %/11,- €
86	2016 Riesling trocken Deidesheimer Leinhöhle	12,5 %/13,- €
87	2016 Riesling trocken Forster Musenhang	12,5 %/14,- €
87	2016 Riesling trocken Wachenheimer Gerümpel	12,5 %/15,- €
90	2016 Riesling „GG“ Kieselberg	13 %/28,- €
90	2016 Riesling „GG“ Freundstück	13 %/28,- €
91	2016 Riesling „GG“ Ungeheuer	13 %/33,- €
92	2016 Riesling „GG“ Pechstein	13 %/33,- €
91	2016 Riesling „GG“ Jesuitengarten	13 %/35,- €



LAGEN

UNGEHEUER (FORST)
PECHSTEIN (FORST)
FREUNDSTÜCK (FORST)
JESUITENGARTEN (FORST)
KIESELBERG (DEIDESHEIM)
LEINHÖHLE (DEIDESHEIM)
MÄUSHÖHLE (DEIDESHEIM)
HERRGOTTSACKER (DEIDESHEIM)
GERÜMPEL (WACHENHEIM)
ALTENBURG (WACHENHEIM)
GOLDBÄCHEL (WACHENHEIM)
MUSENHANG (FORST)
STIFT (FORST)
ELSTER (FORST)

REBSORTEN

RIESLING (76 %)
SPÄTBURGUNDER (7 %)
WEISSBURGUNDER (6 %)
SAUVIGNON BLANC (3 %)
GRAUBURGUNDER (2 %)
MERLOT (2 %)