

Georg Mosbacher Rosé Trocken

Rosévin / Pfalz / Pfalz

Produsent: Georg Mosbacher, Weingut

Årgang: 2021

Land: Pfalz

Distrikt: Pfalz

Drue: Spätburgunder 95%, Merlot 3%,
Dornfelder 2%

Veil. pris horeca: 137 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 169.9,-

EDP nr. : 4400651

SAP nr. : 9052245

Vinmonopol nr. : 2895001



ØKO

Innhold:

Syre: 7,5 g/l

Sukker: 4,5 g/l

Alkohol: 12 %

Om produsenten

Weingut Georg Mosbacher er en familiedrevet vingård som omfatter 20 hektar med vinmarker i «Mittelhaardt». Vinmarkene ligger rundt den pittoreske landsbyen Forst i Pfalz, og er klassifisert som noen av regionens beste. Ni av dem er klassifisert som Grosse Lage. Det er Pechstein, Ungeheuer, Jesuitengarten og Freundstück i Forst, Kieselberg, Paradiesgarten og Langenmorgen i Deidesheim og Gerümpel, Altenburg og Goldböckel i Wachenheim. I tillegg har de samme antall Erste Lage-vinmarker i de tre kommunene. Med mange enkeltvinmarksviner i små kvanta betyr det at porteføljen til Weingut Georg Mosbacher teller nærmere 30 forskjellige viner, fordelt på Gutsweine, Ortsweine og Erste Lage/Grosse Lage.

Gården drives i dag av tredje generasjon – Sabine Mosbacher-Düringer og hennes mann Jürgen Düringer. Selve grunnlaget for vinenes høye kvalitet ligger i deres bærekraftige filosofi og sunne vinmarker med unikt jordsmonn, lav avkastning og møysommelig manuelt arbeid gjennom hele vekstsesongen. For å bevare de unike egenskapene jordsmonnet gir druene, behandles de deretter skånsomt og presist i kjelleren. Resultatet er flotte viner med en umiskjennelig fruktighet og en frisk og livlig personlighet. Mosbachers styrke ligger i deres rieslinger, som har en unik karakter med god fylde, et markant jordsmonnspreng og flott friskhet.

Vinmarkene er beskyttet av de høye Haardt-fjellene, som ligger som en halvsirkel rundt Forst. I tillegg er Deidesheim, hvor Mosbacher også har vinmarker, beskyttet av fjell.

Vinifikasjon

Selve grunnlaget for vinenes høye kvalitet ligger i deres bærekraftige filosofi og sunne vinmarker med unikt jordsmonn, lav avkastning og møysommelig manuelt arbeid gjennom hele vekstsesongen. For å bevare de unike egenskapene jordsmonnet gir druene, behandles de deretter skånsomt og presist i kjelleren. Resultatet er flotte viner med en umiskjennelig fruktighet og en frisk og livlig personlighet. Vinmarkene er beskyttet av de høye Haardt-fjellene, som ligger som en halvsirkel rundt Forst. 2019 må sies å være en av de mest vellykkete årgangene for rosé hos Weingut Mosbacher med nesten inntil perfekt balanse i vinen. En rosévin laget nesten utelukkende på spätburgunder, med et par prosent merlot og dornfelder. Håndplukkede druer fra et sandholdig jordsmonn. Temperaturkontrollert fermentering ved 17 grader og videre lagring på rustfritt stål.

Smaksbeskrivelse

Lys rosa, frisk frukt i retning friske bringebær og en lett tannin i finish gjør dette til en flott rosé at nyte alene men prøv den også til mat.

Passer til

Asiatisk, Pasta, Pizza, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt