

## Mosbacher Spätburgunder

Rødvin / Tyskland / Pfalz

**Produsent:** Weingut Georg Mosbacher

**Årgang:** 2021

**Land:** Tyskland

**Distrikt:** Pfalz

**Område:** Mittelhaardt (Deutsche Weinstrasse)

**Drue:** 100% spätburgunder

**Veil. pris horeca:** 204.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 259.0,-

**EDP nr. :** 5261672

**SAP nr. :** 9059470

**Vinmonopol nr. :** 10569001

### Innhold:

Syre:5.7

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



ØKOLOGISK

### 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 jordsmonnspreget 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

Håndplukkede druer med et maks utbytte på 50 hl/ha. Vinen får en kald maserasjon i 4-5 dager før mosten spontanfermenteres i store eikefat over 3 uker. Lagres i 12 måneder på brukte barriques og tonneau. Ungdommelig, bløt og saftig Spätburgunder med moden rødbærfrukt. Bringebær og kirsebær, røde epler, noe urter og krydder, innslag av lakris. Ikke for stram, helt uten grønne undertoner, pent balansert.

### Smaksbeskrivelse

Dufter av jordbær, blomster og tre. Saftig og bløt delikat frukt på smak med lette og delikate tanniner. Pen lengde og balanse.

### Passer til

Ost, Apertiff/avec, Grønnsaker, Kjøtt, Fisk, Lyst kjøtt