

Mosbacher Riesling Trocken Blue Label

Hvitvin / Tyskland / Pfalz

Produsent: Weingut Georg Mosbacher

Årgang: 2022

Land: Tyskland

Distrikt: Pfalz

Område: Mittelhaardt (Deutsche Weinstrasse)

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 143.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 179.9,-

EDP nr. : 5140736

SAP nr. : 9057622



ØKOLOGISK

Innhold:

Syre: 8.2

Sukker: 4.8

Alkohol: 11,5 %

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

Økologisk riesling fra forskjellige vinmarker med sandholdig jordsmonn i Pfalz. Vinen får en skånsom kaldgjæring ved 18 grader på ståltank for å bevare frukt, mineralitet og friskhet. Dette er en egen blend som kun er tilgjengelig i horece. Her får Mosbacher virkelig vist hva de står for som produsent av god tørr Riesling.

Smaksbeskrivelse

Dufter av blomster, fersken og grønne epler. Fersk og bløt på smak med en fyldig frukt og balansert syre. Tørr utgang. En Riesling som passer perfekt til skalldyr, sushi og hvite fyldige fiskeretter.

Passer til

Kjøtt, Fisk, Skalldyr