



## WEINGUT GEORG MOSBACHER

**Wein für die Unsterblichkeit.** Der Weinbau ist seit seiner Entstehung ganz offensichtlich eine Männerdomäne. Nicht nur im realen Leben bei der alltäglichen Arbeit im Weinberg und Weinkeller, sondern auch in den großen Mythologien dieser Welt. Bacchus und Dionysos, die Weingötter der Antike, waren Männer. Bei den alten Sumerern jedoch war eine Frau die Hüterin des Weins. Die Göttin Siduri Sabitu bewachte einen Garten, in dem sich ein verzauberter Weinberg befand. Der Legende nach schenkte dieser Wein dem, der ihn trinken durfte, die Unsterblichkeit. Seit einigen Jahren spielen immer mehr Frauen eine führende Rolle im Weinbau Deutschlands.

# FORSTER UNGEHEUER

Sie besitzen und leiten Weingüter und schließen sich in überregionalen Netzwerken zusammen, um der Weinkultur eine weibliche Prägung zu geben. Eine von ihnen ist Sabine Mosbacher-Düringer. Nach dem Weinbaustudium in Geisenheim und einer mehrjährigen Tätigkeit im internationalen Weinhandel stieg sie im Jahr 1991 in den elterlichen Betrieb im pfälzischen Forst ein. Heute führt sie das Weingut gemeinsam mit ihrem Mann Jürgen Düringer. Seit 2006 ist Sabine Mosbacher-Düringer Vorsitzende des Frauen-Netzwerks „Vinissima – Frauen und Wein e. V.“. Das Netzwerk veranstaltet Seminare und Fortbildungen und fördert den Austausch der in der Branche tätigen Frauen. Dabei setzt die Vereinigung entschieden auf die Kontakte zwischen Winzerinnen, Händlerinnen, Gastronominnen und Journalistinnen.

Das Weingut Georg Mosbacher wurde 1920 von Richard Mosbacher sen. und seinen Geschwistern gegründet; in Erinnerung an den Vater hieß es zuerst „Weingut Georg Mosbacher Erben“. Später übernahm sein Sohn Richard Mosbacher jun. die Verantwortung im Kellerbereich und legte den Grundstock für das heutige Renommee des Betriebs, der 15 Hektar Rebfläche in den Weinbaugemeinden Forst, Deidesheim, Wachenheim und Niederkirchen bewirtschaftet. Das Ehepaar Mosbacher-Düringer verzichtet seit einigen Jahren – ganz den Richtlinien der kontrolliert umweltschonenden Bewirtschaftung entspre-



chend – auf den Herbizideinsatz. Es legt großen Wert auf Nützlingsschonung, düngt nach Maßgabe von Bodenuntersuchungen und begrünt die Flächen zwischen den Rebzeilen. Im Wissen, dass hochwertige Weine im Weinberg entstehen, beschränkt das Weingut seine Erträge durch reduzierten Anschnitt im Frühjahr. Intensive Laubarbeit, Ausdünnen im Sommer und die selektive Lese von Hand sorgen für das bestmögliche Lesegut. Der schonende Ausbau der Weine im Keller bewahrt ihren typischen Charakter.

Zu den Weinbergen des vielfach ausgezeichneten Weinguts gehört auch eine der edelsten Lagen der Pfalz: das Forster Ungeheuer. Ihre Neigung beträgt nach oben zum Waldrand etwa 60 Prozent und läuft mit 40 Prozent etwas flacher aus. Die Reben werden optimal von der Sonne beschienen, die Trauben können voll ausreifen. Der Boden aus Buntsandsteinverwitterung mit Kalkgeröll und Basaltanteilen ist optimal für Rieslinge und verleiht ihnen ihre unverwechselbare mineralische Note.

Hier entstand einer der faszinierendsten Pfälzer Rieslinge: der Forster Ungeheuer Riesling Großes Gewächs aus dem Jahr 2006. Schon im komplexen Duft zeigt sich das grandiose Potenzial dieses Weins. Sein Bukett erinnert an Apfel, Weinbergpfirsich und Honigmelone, verbunden mit einer beeindruckenden Mineralität. Grünsilbern fließt dieser edle Riesling ins Glas, am Gaumen präsentiert er sich fest und voluminös. Im Mund entwickelt sich neben seiner feinen Frucht eine großartige mineralische Würze sowie eine vitale, finessenreiche Textur. Das sehr lange Finale ist hinreißend. Ein wahrer Tropfen für die Unsterblichkeit.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

