

LAGENKOSTBAR 2026



Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,
ich freue mich sehr, Sie als Weinprinzessin der Verbandsgemeinde Deidesheim und als stolze Forsterin zur Lagenkostbar 2026 begrüßen zu dürfen. Die Lagenkostbar ist für mich als Winzerin jedes Jahr etwas ganz Besonderes!

Unsere Heimat steht wie kaum eine andere für große Weine, geprägt von unseren einzigartigen Forster Lagen. Die Lagenkostbar bietet Ihnen die wunderbare Gelegenheit, diese Vielfalt auf ganz besondere Weise zu entdecken: Hier stehen nicht die einzelnen Weingüter im Vordergrund, sondern die Lagen selbst. Erleben Sie hautnah, wie die unterschiedlichen Böden, das Klima und die Handschrift der Winzer den Charakter eines Weines prägen.

Jedes Jahr zeigt die Lagenkostbar auch den besonderen Zusammenhalt unserer Winzerinnen und Winzer. Über Betriebsgrenzen hinweg präsentieren sie gemeinsam ihre Weine und machen erlebbar, was Forst auszeichnet: ein starkes Miteinander, geprägt von gegenseitigem Respekt, Leidenschaft und dem gemeinsamen Anspruch an höchste Qualität.

Ich lade Sie herzlich ein, sich Zeit zu nehmen: zum Probieren, zum Genießen und zum Austausch mit den Menschen hinter den Weinen. Entdecken Sie die verschiedenen Facetten unserer Lagen, lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie, wie spannend es ist, Wein einmal aus einer neuen Perspektive zu verkosten.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle, eindruckreiche Lagenkostbar 2026 und freue mich auf anregende Gespräche mit Ihnen!

Mit herzlichen Grüßen,
Jana Müller

Weinprinzessin der VG Deidesheim 2025/26

LAGENKOSTBAR 2026

FREITAG 01. MAI & SAMSTAG 02. MAI 2026

- Freitag** **Verkostung** 14-20 Uhr
20-22 Uhr **Big Bottles Afterhours**
(nicht im Verkostungspaket enthalten, ist separat zu zahlen)
- Samstag** 11-12 Uhr **Sektmatinée**
Verkostung 12-19 Uhr

WEINVERKOSTUNG

Im Keller haben wir für Sie die Flaschen geöffnet, der Wein hat geatmet, und wir freuen uns auf Sie. Genießen Sie Weine der Forster Spitzenlagen und exquisite Gewächse aus dem Jahr 2025 und vorheriger Jahrgänge.

SEKTMATINÉE

Samstag, 11 - 12 Uhr, mit Manuel Reuther und Jana Müller

LAGENWANDERUNG

Freitag um 15 Uhr // Samstag 13, 14 und 16 Uhr
bieten wir Lagenwanderungen an, Dauer ca. 1,5 Stunden.
Kosten 10,- € pro Person. Treffpunkt Kasse am Kellereingang.

GAUMENFREUDEN à la carte



Im malerischen Gutshof empfängt Sie Gutgemacht-Catering - mit einer feinen Auswahl an saisonalen Köstlichkeiten und dazu passenden Forster Weinen.



Infos im Internet: WWW.LAGENKOSTBAR.DE

FORSTER

Unter „Forster“ versteht man einen Wein ausschließlich aus der Forster Gemarkung. Diese Rieslinge können aus einer oder mehreren Forster Weinbergen stammen und haben die gemeinsame geographische Herkunft FORST, zählen also zur Kategorie ORTSWEIN. Sie zeigen bereits die typischen Eigenschaften unserer Forster Lagen: markant, feingliedrig und mineralisch.

- 1.** 2025 **Forster** Riesling trocken Weingut Acham-Magin

- 2.** 2025 **Forster** Riesling trocken Weingut Eugen Müller

- 3.** 2025 **Forster** Riesling trocken Weingut Heinrich Spindler

- 4.** 2025 **Forster** Riesling trocken Weingut Werlé Erben

- 5.** 2024 „P. Lucas“ **Forster** Riesling trocken Weingut Lucashof

- 6.** 2024 „Basalt“ **Forster** Riesling trocken Weingut Georg Mosbacher

- 7.** 2023 **Forster** Riesling trocken Weingut Margarethenhof

- 8.** 2025 **Forster** Riesling Kabinett Weingut Heinrich Spindler

Der Name Stift ist auf das St. Guido-Stift aus Speyer aus dem Jahre 1231 zurückzuführen. Der Boden besteht aus lehmigem Sand und sandigem Lehm. Die Weine zeigen sich duftig und blumig. Die Lage umfasst 48,3 ha.

9. 2025 Forster Stift Riesling trocken	Weingut Lucashof
10. 2025 Forster Stift Riesling trocken	Weingut Georg Mosbacher
11. 2024 Forster Stift Riesling trocken	Weingut Acham-Magin
12. 2024 Forster Stift Riesling trocken	Weingut Margarethenhof
13. 2025 Forster Stift Riesling halbtrocken	Winzerverein Forst eG

ELSTER

„Elster“ leitet sich von einer Besiedlungsbezeichnung ab. Er hat nichts mit der Elster (Vogel) zu tun. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll und tonigem Sand. Dies führt zu fruchtig-erdigen Weinen mit harmonisch runder Säure. Die Lage umfasst 7 ha.

14. 2025 Forster Elster Riesling trocken	Weingut Lucashof
15. 2025 Forster Elster Riesling trocken	Weingut Georg Mosbacher
16. 2024 Forster Elster Riesling trocken	Weingut Heinrich Spindler
17. 2024 Forster Elster Riesling trocken	Weingut Werlé Erben
18. 2023 Forster Elster Riesling trocken	Weingut Werlé Erben



MUSENHANG

Eine Herleitung des Namens von „Musehelde“ (Mäushöhle in Deidesheim) wird vermutet. Der Boden besteht aus lehmigem Sand und Kalksteingeröll. Die Weine sind zumeist schlank im Typ, wirken mineralisch, rassig und sind extraktreich. Wir finden hier Riesling, Weißburgunder und Gewürztraminer. Die Trauben genießen eine lange Reifephase und zeigen wenig Fäulnisneigung. Die Lage umfasst 8 ha.

19. 2025 Forster Musenhang Riesling trocken	Weingut Lucashof
20. 2025 Forster Musenhang Riesling trocken	Weingut Lindenhof - Eugen Spindler
21. 2024 Forster Musenhang Riesling trocken	Weingut Acham-Magin
22. 2024 Forster Musenhang Riesling trocken	Weingut Georg Mosbacher
23. 2024 Forster Musenhang Riesling trocken <small>Selektion Mossbacherhof</small>	Winzerverein Forst eG
24. 2023 Forster Musenhang Riesling trocken	Weingut Heinrich Spindler
25. 2025 Forster Musenhang Riesling feinfruchtig (Fassprobe)	Weingut Nikolaus Werlé
26. 2024 Forster Musenhang Riesling feinherb	Weingut Nikolaus Werlé
27. 2025 Forster Musenhang Riesling restsüß	Weingut Margarethenhof

Der weithin bekannte Name ist auf einen Begriff aus dem Jahre 1460 „Ungehuwer“ zurückzuführen. Der Boden besteht aus Buntsandstein, vermischt mit Kalksandsteingeröll und Basalt. Die vor Westwinden geschützte Lage in der Hangmitte bewirkt einen Reifevorsprung, was zur optimalen Traubenreife führt. Angebaut wird hier Riesling. Die Weine sind feinfruchtig bei hervorragender Mineralität und enormer Fülle. Die Lage umfasst 33 ha.

Einige Erzeuger klassifizieren ihre Weine dieser Lage mit „GROSSE LAGE“ (GL) oder „GROSSES GEWÄCHS“ (GG).

- | | |
|---|------------------------------------|
| 28. 2025 Forster Ungeheuer
Riesling trocken | Weingut Eugen Müller |
| 29. 2025 Forster Ungeheuer
Riesling trocken | Weingut Lindenhof - Eugen Spindler |
| 30. 2025 Forster Ungeheuer
Riesling trocken (Fassprobe) | Weingut Werlé Erben |
| 31. 2025 Forster Ungeheuer
Riesling trocken <small>Grand Terroir</small> | Winzerverein Forst eG |
| 32. 2024 Forster Ungeheuer
Riesling trocken | Weingut Lucashof |
| 33. 2024 Forster Ungeheuer
Riesling trocken | Weingut Lindenhof - Eugen Spindler |
| 34. 2024 Ungeheuer GG Forst
Riesling trocken | Weingut Acham-Magin |
| 35. 2024 Ungeheuer GG Forst
Riesling trocken | Weingut Georg Mosbacher |
| 36. 2024 Ungeheuer Forst GL
Riesling trocken | Weingut Eugen Müller |



UNGEHEUER

- | | |
|---|---------------------------|
| 37. 2024 Ungeheuer Forst GL
Riesling trocken | Weingut Heinrich Spindler |
| 38. 2024 Forster Ungeheuer GL
Riesling trocken | Weingut Margarethenhof |
| 39. 2023 Forster Ungeheuer
Riesling Spätlese trocken | Weingut Werlé Erben |
| 40. 2024 Forster Ungeheuer
Riesling feinherb | Weingut Nikolaus Werlé |

FREUNDSTÜCK

Der Name hat seinen Ursprung im Begriff „Am Frienacker“ aus dem Jahre 1460. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll, stellenweise mit Kalksteingeröll durchsetzt. Die Rieslingtrauben reifen auf Grund des besonderen Kleinklimas in dieser Lage außerordentlich gut aus. Sie zeigen stets gute Struktur, Säure und Mineralität. Die Lage umfasst 3,5 ha.

Einige Erzeuger klassifizieren ihre Weine dieser Lage mit „GROSSE LAGE“ (GL) oder „GROSSES GEWÄCHS“ (GG).

- | | |
|---|-------------------------|
| 41. 2022 Freundstück GG Forst
Riesling trocken | Weingut Georg Mosbacher |
|---|-------------------------|

KIRCHENSTÜCK

Durch die Ortsrandlage erhält das Kirchenstück eine klimatische Sonderstellung. Der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll mit Kalksteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Angebaut wird hier nur die Rieslingrebe. Die vielschichtigen Weine zeigen ein wahres Potpourri an Aromen, sind sehr saftig, mineralisch und langlebig. Die Lage umfasst 3,6 ha und liegt direkt hinter der Forster Kirche.

Einige Erzeuger klassifizieren ihre Weine dieser Lage mit „GROSSE LAGE“ (GL).

- | | |
|---|---------------------------|
| 42. 2025 Forster Kirchenstück
Riesling trocken Grand Terroir | Winzerverein Forst eG |
| 43. 2024 Kirchenstück Forst GL
Riesling trocken | Weingut Eugen Müller |
| 44. 2024 Kirchenstück Forst GL
Riesling trocken | Weingut Heinrich Spindler |

Der Name leitet sich vom hohen Basaltanteil des Bodens ab. Durch die Charakteristika von Boden und Kleinklima erhalten die im Pechstein gewachsenen Rieslingweine eine außerordentliche Mineralität. Die Weine probieren sich filigran und finessenreich, wirken schlank und lang anhaltend. Die Aromen erinnern an Zitrusfrucht und Feuerstein. Die Lage umfasst 17,1 ha.

Einige Erzeuger klassifizieren ihre Weine dieser Lage mit „GROSSE LAGE“ (GL) oder „GROSSES GEWÄCHS“ (GG).

45. 2025 Forster Pechstein Riesling trocken	Weingut Eugen Müller
46. 2025 Forster Pechstein Riesling trocken	Weingut Lindenhof-Eugen Spindler
47. 2025 Forster Pechstein Riesling trocken (Fassprobe)	Weingut Werlé Erben
48. 2024 Pechstein GG Forst Riesling trocken	Weingut Acham-Magin
49. 2024 Forster Pechstein GL „LS“ Riesling trocken	Weingut Lucashof
50. 2024 Pechstein Forst GL Riesling trocken	Weingut Heinrich Spindler
51. 2024 Forster Pechstein Riesling trocken	Winzerverein Forst eG
52. 2024 Forster Pechstein GL Riesling trocken	Weingut Margarethenhof
53. 2022 Forster Pechstein Riesling trocken	Weingut Nikolaus Werlé



JESUITENGARTEN

Der Boden besteht aus Sandsteingeröll, sandigem Lehm und Basalt. Die dichten Lehm- und Sandschichten sorgen für optimalen Wasserhaushalt und Mineralstoffaufnahme. Die Rieslinge sind hochfein, elegant und zeichnen sich durch ein harmonisches Spiel von Frucht und Mineralität aus. Die Lage umfasst 6,2 ha und war früher im Besitz verschiedener Jesuitenklöster.

Einige Erzeuger klassifizieren ihre Weine dieser Lage mit „GROSSE LAGE“ (GL) oder „GROSSES GEWÄCHS“ (GG).

54. 2025 Forster Jesuitengarten Riesling trocken	Weingut Eugen Müller
55. 2025 Forster Jesuitengarten Riesling trocken	Weingut Lindenhof-Eugen Spindler
56. 2025 Forster Jesuitengarten Riesling trocken <small>Grand Terroir</small>	Winzerverein Forst eG
57. 2024 Jesuitengarten GG Forst Riesling trocken	Weingut Acham-Magin
58. 2024 Forster Jesuitengarten GL „LS“ Riesling trocken	Weingut Lucashof
59. 2024 Jesuitengarten Forst GL Riesling trocken	Weingut Eugen Müller
60. 2024 Jesuitengarten Forst GL Riesling trocken	Weingut Heinrich Spindler
61. 2024 Forster Jesuitengarten GL Riesling trocken	Weingut Margarethenhof
62. 2025 Forster Jesuitengarten Riesling feinfuchtig (Fassprobe)	Weingut Nikolaus Werlé
63. 2022 Forster Jesuitengarten Riesling feinfuchtig	Weingut Nikolaus Werlé

REBSORTENAUSWAHL

Neben den Rieslingweinen, die bei allen Forster Erzeugern einen Anteil von 70% und mehr ausmachen, hat sich eine Auswahl an Rebsorten etabliert. Dazu zählen zum Einen die eher milden, verhalten duftigen Rebsorten der Burgunderfamilie und andererseits aromatische Rebsorten mit deutlicher und intensiver Sortenfrucht.

64. 2025 Grüner Veltliner trocken	Weingut Eugen Müller
65. 2025 Chardonnay trocken	Weingut Lucashof
66. 2025 Weissburgunder trocken	Weingut Acham-Magin
67. 2024 Weissburgunder trocken Selektion Mossbacherhof	Winzerverein Forst eG
68. 2023 Weissburgunder trocken	Weingut Werlé Erben
69. 2025 Grauburgunder trocken	Weingut Margarethenhof
70. 2025 Grauburgunder trocken	Weingut Lindenhof-Eugen Spindler
71. 2025 Grauburgunder trocken	Weingut Werlé Erben
72. 2024 Grauburgunder trocken „maceration“	Weingut Georg Mosbacher



REBSORTENAUSWAHL

73.	2024 Auxerrois trocken	Weingut Nikolaus Werlé
74.	2025 Auxerrois feinherb	Weingut Margarethenhof
75.	2025 Cabernet Blanc trocken	Weingut Georg Mosbacher
76.	2025 Sauvignon Blanc trocken	Weingut Lucashof
77.	2025 Sauvignon Blanc trocken	Weingut Eugen Müller
78.	2025 Sauvignon Blanc trocken	Weingut Heinrich Spindler
79.	2025 Sauvignon Blanc trocken	Weingut Lindenhof-Eugen Spindler
80.	2025 Scheurebe trocken	Weingut Acham-Magin
81.	2025 Scheurebe trocken	Weingut Margarethenhof
82.	2025 Muskat Ottonel	Weingut Lindenhof-Eugen Spindler

BLANC DE NOIR / ROSÉ

- | | |
|---|-------------------------|
| 83. 2025 Blanc de Noir trocken
Spätburgunder | Weingut Acham-Magin |
| 84. 2025 Blanc de Noir trocken
Spätburgunder | Weingut Werlé Erben |
| 85. 2025 Rosé trocken | Weingut Georg Mosbacher |
| 86. 2024 Rosé trocken | Weingut Nikolaus Werlé |

ROTWEINE

- | | |
|--|---------------------------|
| 87. 2023 Spätburgunder trocken | Weingut Lucashof |
| 88. 2023 Forster Spätburgunder trocken | Weingut Margarethenhof |
| 89. 2023 Spätburgunder trocken | Weingut Heinrich Spindler |
| 90. 2022 Spätburgunder Forst trocken | Weingut Georg Mosbacher |
| 91. 2022 Spätburgunder -HF- trocken | Weingut Eugen Müller |
| 92. 2021 Forster Elster
Spätburgunder trocken | Weingut Acham-Magin |



GEHEN SIE AUF ENTDECKUNGSTOUR
MIT UNSEREN LAGEN**KOST**BARKEITEN:

RARITÄTEN-Probe

Kostbarkeiten-Glas 0,05-Ltr. für € 3.-

Probieren Sie ganz besondere, rare, gereifte Weine
aus unseren Schatzkammern an unserem Raritätenstand.

Das Angebot erfahren Sie am Raritätenstand !

TERMIN VORMERKEN:

FREITAG 31.07.2026
18.30 UHR

LAGEN**KOST**BAR
goes Kerwe

Gutshof Murjahn | Weinstraße 43

WWW.LAGENKOSTBAR.DE |  



WINE-POWERED VON DEN WINZERN AUS FORST:

WEINGUT ACHAM-MAGIN | Bioweine seit Jahrgang 2012
Weinstraße 67 | 67147 Forst | Tel. 06326-315 | Fax 06326-6223
info@acham-magin.de | www.acham-magin.de



WEINGUT LINDENHOF – EUGEN SPINDLER
Weinstraße 55 | 67147 Forst | Tel. 06326-338 | Fax 06326-7556
info@spindler-lindenhof.de | www.spindler-lindenhof.de

WEINGUT LUCASHOF | Bioweine seit Jahrgang 2012
Wiesenweg 1a | 67147 Forst | Tel. 06326-336 | Fax 06326-5794
weingut@lucashof.de | www.lucashof.de



WEINGUT MARGARETHENHOF | Bio zertifiziert seit 2024
Wiesenweg 4 | 67147 Forst | Tel. 06326-8302
info@margarethenhof-forst.de | www.margarethenhof-forst.de



WEINGUT GEORG MOSBACHER | Bio zertifiziert seit 2015
Weinstraße 27 | 67147 Forst | Tel. 06326-329
info@georg-mosbacher.de | www.georg-mosbacher.de



WEINGUT EUGEN MÜLLER
Weinstraße 34 a | 67147 Forst | Tel. 06326-330 | Fax 06326-6802
kontakt@weingut-eugen-mueller.de | www.weingut-eugen-mueller.de



WEINGUT HEINRICH SPINDLER | Bioweine seit Jahrgang 2015
Weinstraße 46 | 67147 Forst | Tel. 06326-962910
info@weingutheinrichspindler.de | www.weingutheinrichspindler.de



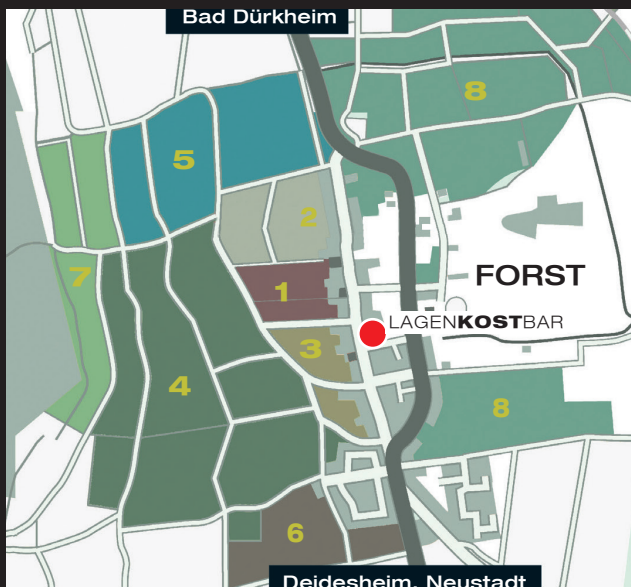
WEINGUT WERLÉ ERBEN
Weinstraße 84 | 67147 Forst | Tel. 06326-8930 | Fax 06326-9675906
weingut.werle@t-online.de

WEINGUT NIKOLAUS WERLÉ
Weinstraße 119 | 67147 Forst | Tel. 06326-701342 | Mobil 0170-3207057
NikolausWerle@t-online.de

WINZERVEREIN FORST E.G.
Weinstraße 57 | 67147 Forst | Tel. 06326-306 | Fax 06326-1391
info@forster-winzer.de | www.forster-winzer.de

LAGENKOSTBAR

... MITTEN IN FORST IM **GUTSHOF MURJAHN**



EINZELLAGEN

- 1 KIRCHENSTÜCK
- 2 JESUITENGARTEN
- 3 FREUNDSTÜCK
- 4 UNGEHEUER
- 5 PECHSTEIN
- 6 ELSTER
- 7 MUSENHANG
- 8 STIFT

WEITERE INFORMATIONEN

WWW.LAGENKOSTBAR.DE |  

WEINGUT EUGEN MÜLLER

WEINSTRASSE 34A | 67147 FORST | FON 06326 330

VERANSTALTER

BAUERN- UND WINZERVERBAND | ORTSVEREIN FORST

VERANSTALTUNGSORT

GUTSHOF MURJAHN | WEINSTRASSE 43 | 67147 FORST

