

2020

Scharlachberg Riesling

Kabinett

GROSSE LAGE OFFDRY

ARTIKELNUMMER: 100-2020

AUSZEICHNUNGEN**94 James Suckling****17 Jancis Robinson****Top 10 mit 92+ Falstaff Kabinett Trophy 2021****92 Gourmetwelten Lagen-Cup & Top 10 Kabinett****KURZBESCHREIBUNG**

2020 Scharlachberg Riesling Kabinett - Ein herrlicher Sommerwein! Ein feinmineralisch geprägter Riesling mit einem charmanten Süß-Säure-Spiel, das für geniale Spannung sorgt! Eingebettet in seine wilde Feuersteinmineralik sind Aromen von Pfirsich, Nektarine, Orangenblüten und Cassis. Das feine und leichtfüßige "Kabinettstück" passt fast zu jedem Gericht, besonders gut zu Speisen aus der asiatischen Küche, da die leichte Restsüße häufig die Schärfe ausbalanciert. Schön gekühlt sollte er für warme Sommertage immer greifbar sein! Unbedingt auch als Aperitif probieren!

DIE LAGE

Die "Große Lage" Scharlachberg hat ein einzigartiges Terroir. Sie liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg, ist nach Süden ausgerichtet und eine der wenigen Steillagen in Rheinhessen! Der Scharlachberg erzählt vom Quarzit, das vor 400 Mio. Jahren im Devon entstanden ist. Aus einem riesigen Sandstrand des Urmeeres ist durch Verfestigung und Metamorphose Quarzit mit Eisenoxideinlagerungen entstanden. Die scharlach-roten Verfärbungen sind die Namensgeber. Der hohe Siliziumoxid-Anteil fungiert als Wärmespeicher und führt die Trauben mit optimaler Wärme zu höchster Reife.

VINIFIKATION

Die reifen, knackigen Trauben wurden im ersten Lesedurchgang von Hand geerntet. Nach Ganztraubenpressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen. Bei gewünschter Süße wurde die Gärung durch Herunterkühlen des Weines abgestoppt. Nach Lagerung auf der Feinhefe wurde er Mitte März abgefüllt.

FACTS**REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Binger Scharlachberg, Große Lage**BODEN:** Quarzit**ALK:** 9,5% vol.**RZ:** 36,4 g/l**SRE:** 9,5 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C**GEBINDE:** 750ml