

2019

Binger Riesling

QUARZIT trocken

Ortswein

ARTIKELNUMMER: 310-2019

**AUSZEICHNUNGEN****94 James Suckling, 86 Vinum, 86 Eichelmann  
15.5 Jancis Robinson****KURZBESCHREIBUNG**

2019 Binger Riesling Quarzit trocken - Beste Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen ausgeprägten und feinmineralischen Riesling. Im Duft vereinen sich feiner Pfirsich mit zartem Cassis und intensiver Feuersteinmineralik. Ganz groß zu würzigen, leicht scharfen Speisen wie z.B. rotem Zitronengras-Curry oder Sommerrollen mit Garnelen an einem Hoisin-Erdnuss-Dip. Natürlich überzeugt er auch als Solist! Die Dichte der 2019er Weine ist eindrucksvoll, und der Jahrgang zeigt sich insgesamt sehr kraftvoll und lebendig.

**DIE LAGE**

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie tragen den Boden, auf dem sie wachsen, im Namen und sind im Ausdruck deutlich klarer und prägnanter als unsere Gutsweine. Sie haben schon Terroircharakter und geben einen Ausblick auf die Lagen. All unsere Weinberge liegen auf dem Rochusberg, der nördlichsten Erhebung in Rheinhessen, der zu einem mächtigen Quarzitriegel gehört, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis zum Hunsrück erstreckt. Innerhalb dieser Lagen prägen mal Quarzit, Lehm-Löss, Tonmergel oder Flusssiesel die Böden.

**VINIFIKATION**

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet und standen zur Aromakonzentration und Balanceoptimierung für 6 Stunden auf der Maische. Nach der Pressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen teilweise im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche und im Edelstahltank. Anschließend reifte der Wein auf der Vollhefe und wurde im Juli abgefüllt.

**FACTS****REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges**BODEN:** Quarzit**ALK:** 12 % vol.**RZ:** 2,7 g/l**SRE:** 7,5 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12° C**GEBINDE:** 750ml, 1500ml, 3000ml