

2020

Binger Pinot Noir Rosé

trocken

Ortswein

ARTIKELNUMMER: 380-2020

**KURZBESCHREIBUNG**

2020 Binger Pinot Noir Rosé trocken - Unser erster Rosé auf Ortsweinniveau!

Inspiriert von grandiosen Weinen aus Südfrankreich, die uns immer wieder durch ihre dezente Farbe und trotzdem enormen Tiefgang packen. Hell leuchtendes Lachsrosa, zarte Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren, etwas Pfirsich, Cassis und Orangenblüten. Elegante Textur, fruchtig, mineralisch mit langem Nachhall. Gewachsen auf Quarzit und Lehm direkt an der Grenze zum legendären Scharlachberg! Harmoniert perfekt zu mediterranen Gerichten, Meeresfrüchten, Fisch, Sushi, Gemüse oder als Aperitif!

DIE LAGE

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie 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 Lagenprägungen mal Quarzit, Lehm-Löss, Tonmergel oder Flußkiesel die Böden.

VINIFIKATION

Um unseren Pinot Noir mehr Konzentration zu verleihen, haben wir ihn vor der Gärung 12 Stunden auf der Maische stehen lassen. Er enthält dezente Farbpigmente und Gerbstoffe, was ihm seine zartrosa Farbe und seine elegante, aber druckvolle Art verleiht. Dieser zarte Saft wurde im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren. Nach Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein Mitte März abgefüllt.

FACTS**REBSORTE:** Spätburgunder**LAGE:** Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges**BODEN:** Löß-Lehm, Quarzit**ALK:** 13,0%vol.**RZ:** 2,5 g/l**SRE:** 6,9 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C**GEBINDE:** 750ml