

2021

Binger Scharlachberg Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 010-2021

**AUSZEICHNUNGEN**

**95 James Suckling, 17+ Jancis Robinson, 93+ Falstaff, 90 Vinum  
91+ Mosel Fine Wines Issue 66  
95 vinous**

**KURZBESCHREIBUNG**

2021 Binger Scharlachberg Riesling trocken - Volle Quarzit-Power! Unser "Flaggschiff" steht für vibrierende Energie und kraftvolle Frucht und spiegelt seine warme, sehr sonnige Lage exakt wieder. Pure Aromen von sommerlichen, reifen Früchten wie Aprikose, Pfirsich, Mirabelle und etwas Mango im Zusammenspiel mit wildem Feuerstein verführt er jeden Weinliebhaber! Dieser Riesling passt wunderbar gedünstem Fisch oder Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch mit leichten Saucen oder zu asiatisch-würzigen Gerichten. 2021 war ein kühles und regnerisches Jahr. Das spiegelt sich in wunderbar schlanken und eleganten Weinen wieder!

**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 vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Nach 12 Stunden zur Balanceoptimierung auf der Maische, vergor der Most mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Stückfass. Der Wein reifte anschließend auf der Vollhefe und wurde Ende August gefüllt.

**FACTS****REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Binger Scharlachberg, Große Lage**BODEN:** Quarzit, mit Schiefereinlagerung**ALK:** 13% vol.**RZ:** 2,4 g/l**SRE:** 7,9 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12 °C**GEBINDE:** 750ml