



2024

BINGER SCHARLACHBERG Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 010-2024

AUSZEICHNUNGEN

96-98 vinous

96 James Suckling

KURZBESCHREIBUNG

Der 2024 BINGER SCHARLACHBERG Riesling trocken steht für die Essenz des Quarzit! Mit großer Brillanz am Gaumen spiegelt unser "Flaggschiff" seine warme, sehr sonnige Lage exakt wider. Der Duft von weißem Pfirsich und gelben Rosen im Zusammenspiel mit feinen Aromen von Wildkräutern und wildem Feuerstein betört jeden Weinliebhaber! Den Gaumen umschmeichelt er mit einem langen, geraden Abgang und gigantischer steiniger Mineralität. Geniesen Sie diesen außergewöhnlichen Riesling zu gedünstem Fisch oder Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch mit leichten Saucen oder zu würzigen asiatischen Gerichten.

DIE LAGE

Die "Große Lage" SCHARLACHBERG liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg, ist nach Süden ausgerichtet, weist eine Hangneigung von 30–40 % auf und liegt auf 130 Metern Höhe. 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. Die Reben wurden 1988 gepflanzt, aber die Parzelle wurde bereits im Jahr 1248 erstmals urkundlich erwähnt.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Nach kurzer Maischestandzeit vergor der Most mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche. Der Wein reifte anschließend auf der Vollhefe und wurde Anfang September gefüllt.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling

LAGE: Binger Scharlachberg, Große Lage

BODEN: Quarzit, mit Schiefereinlagerung

ALK: 12,0% vol.

RZ: 2,3 g/l

SRE: 7,9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12 °C

GEBINDE: 750ml

