



2024

BINGER OSTERBERG Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 030-2024

#### AUSZEICHNUNGEN

**94-96 vinous**

**93 James Suckling**

#### KURZBESCHREIBUNG

2024 BINGER OSTERBERG Riesling trocken - Komplex und viel zu entdecken!

Dieser Riesling wächst in der Mitte des Rochusberges und bringt mit seiner feinen Cremigkeit - aufgrund des hohen Kalkgehalts im Boden - eine fast schon burgundische Anmutung in unser Portfolio. Zartgold fließt er ins Glas, in der Nase vereint er eleganten weißen Pfirsich, leichte Apfel- und Zitrusnoten und feine Kräuter und schmeichelt weich am Gaumen. Wie alle Rieslinge begleitet er gekonnt Meeresfrüchte oder gedünsteten Fisch und Geflügel. Durch seine Komplexität und Kraft sind auch deftige und würzige Speisen bei ihm gut aufgehoben. Dieser Wein gibt sein Innerstes nicht auf den ersten Schluck preis und ist ein echter Geheimtipp auch für Burgunderwein-Liebhaber!

#### DIE LAGE

Die Lage OSTERBERG zeichnet sich auch durch einen besonders großartigen Ausblick aus. Sie liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg, ist nach Süden ausgerichtet, auf einer Höhe von 200m mit einer Neigung von 20%. Der Osterberg wird von Tonmergel gezeichnet, den kalkreichen, tonigen Ablagerungen des Tertiärmeeres sowie von Flussschotter, dem alten Flussbett der Nahe. Er ist tiefgründig und ein guter Wasserspeicher. Die Reben wurden 2017 gepflanzt.

#### 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 Osterberg, Einzellage

**BODEN:** Tonmergel, Flussschotter

**ALK:** 12%vol.

**RZ:** 1,8 g/l

**SRE:** 7,9 g/l

**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C

**GEBINDE:** 750ml

