



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 unserem 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 gedünsten 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 Flusskiesel, 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 Maischzeit vergor der Most mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche. Der Wein reifte anschließen auf der Vollhefe und wurde Anfang September gefüllt.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling
LAGE: Binger Osterberg, Einzellage
BODEN: Tonmergel, Flusskiesel
ALK: 12%vol.
RZ: 1,8 g/l
SRE: 7,9 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 10-12°C
GEBINDE: 750ml