



2024
Scharlachberg Riesling
Spätlese
GROSSE LAGE OFFDRY

ARTIKELNUMMER: 120-2024

AUSZEICHNUNGEN
95 James Suckling

KURZBESCHREIBUNG

2024 Binger Scharlachberg Riesling Spätlese - ein Dessert-Verehrer par excellence!

Dieser präzise und lebendige Riesling ist berauschend und üppig zugleich und betört mit feinem Duft von Frangipani, weißer Johannisbeere und reifen, saftigen Aprikosen- und Pfirsicharomen. Durch sein Süße-Säure Spiel passt er perfekt zu fruchtig-süßen Desserts wie Pfirsich-Crumble oder zu warmen Schokoküchlein mit noch flüssigem Kern. Ein verspielter Weitblick in die flüssige Essenz des Quarzits!



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 gelesen. Nach Ganztraubenpressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen. Bei gewünschter Süße wurde die Gärung durch herunterkühlen des Weines abgestoppt und dieser auf der Vollhefe gelagert.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling
LAGE: Binger Scharlachberg, Große Lage
BODEN: Quarzit, mit Schieferreinlagerung
ALK: 7,5% vol.
RZ: 83,7 g/l
SRE: 8,5 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 10-12°C
GEBINDE: 750ml