

2019
Pinot noir
RÉSERVE trocken
RÉSERVE

ARTIKELNUMMER: 260-2019

AUSZEICHNUNGEN

92 LagenCup Rot 2021
91 Falstaff Global Pinot Noir Trophy 2021
89 James Suckling, 16.5 Jancis Robinson
89 Vinum Weinguide 2022



KURZBESCHREIBUNG

2019 Binger Bubenstück Pinot Noir Réserve trocken - spielt in der Klasse der großen Burgunder!
Dieser Wein besticht schon von der ersten Sekunde an durch komplexe Waldbeeraromen mit intensiven Gewürzkräuternoten im Duft. Das neue Barrique sorgt zusätzlich für feine Noten von Brioche und Mokka. Ein sehr eleganter Wein mit enormem Tiefgang und Spannung! Rubinrot, klar und präzise mit elegantem, warmem Charakter harmonisiert erbestens zur feinen Wildküche wie z.B. Rehrücken oder erdigen Pilzgerichten. Oder natürlich vor dem Kamin, während draußen Herbst und Winter die Welt im Griff haben. Genialer Stoff für Pinot-Noir-Verehrer!

DIE LAGE

Die Lage Bubenstück hat ein einzigartiges Terroir. Sie liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg und ist nach Süden ausgerichtet. Der Boden in der mäßig steilen Lage besteht aus Tonmergel und Löß. Tonmergel sind kalkreiche tonige Ablagerungen des Tertiärmeers. Löß ist der Staub der Eiszeiten, der sich in wendgeschützten Lagen absetzte. Weine aus dieser Lage sind ausbalanciert und haben eine fruchtige Vielschichtigkeit mit feiner Würze und Säure.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden zu 80% von Hand entrappt (also die Beeren vom Stielgerüst getrennt) und über 14 Tage vergoren (klassische Maischegärung). Nach der Pressung wurde der Wein teils in neue, teils in alte Barriques gefüllt, wo er 15 Monate reifte.

FACTS

REBSORTE: 100% Pinot noir (=Spätburgunder)
LAGE: Rheinhessen, versch. Lagen des Binger Rochusberges
BODEN: Löß-Lehm, Quarzit
ALK: 13,0 % vol.
RZ: 0,2 g/l
SRE: 4,9 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 14-16°C
GEBINDE: 750ml