

2020
Binger Silvaner
QUARZIT trocken
Ortswein

ARTIKELNUMMER: 300-2020

AUSZEICHNUNGEN

16.5 Jancis Robinson
90+ Falstaff Weinguide 2022
87 Vinum Weinguide 2022
85 Eichelmann 2022

KURZBESCHREIBUNG

2020 Binger Silvaner Quarzit trocken - Beste Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen würzigen und feinmineralischen Silvaner mit Noten von Birne, Apfel, Mirabelle und Litschi. Vielschichtig und kompakt, liefert er ein steiniges und feuriges Aromenfeuerwerk ab. Passt - nicht nur - zu Spargel mit einer kräftigen Sauce hollandaise und zur kräftigeren Frühlingsküche, sondern auch zu Fleischgerichten mit feinwürzigem Gemüse. Silvaner, was wirst Du unterschätzt!

DIE LAGE

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie tragen den Boden, auf dem sie wachsen, im Namen und sind im Ausdruck deutlich klarer und prägnanter als unsere Gutsweine. Sie haben schon Terroircharakter und geben einen Ausblick auf die Lagen. All unsere Weinberge liegen auf dem Rochusberg, der nördlichsten Erhebung in Rheinhessen, der zu einem mächtigen Quarzitriegel gehört, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis zum Hunsrück erstreckt. Innerhalb dieser Lagen prägen mal Quarzit, Lehm-Löss, Tonmergel oder Flusssiesel die Böden.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden Mitte September im 2. Lesedurchgang von Hand geerntet. Die Trauben standen zur Aromakonzentration und Balanceoptimierung für 12 Stunden auf der Maische. Nach der Pressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen teilweise im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche und im Edelstahltank. Anschließend reifte der Wein auf der Vollhefe und wurde Ende Juli gefüllt.

FACTS

REBSORTE: 100% Silvaner
LAGE: Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges
BODEN: Quarzit
ALK: 12,5% vol.
RZ: 1,2 g/l
SRE: 6,4 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 10-12 °C
GEBINDE: 750ml

